

# DimensioneBar®

Professional Bartender School

Corsi Barman – Flair – Consulenze – Beverage Catering – Attrezzature Professionali – Prestazioni e Servizi Barman  
[www.dimensionebar.com](http://www.dimensionebar.com)

## Scheda Iscrizione Corso "Pacchetto American Bartender e Bartending Evolution"

Nome	_____
Cognome	_____
Data di nascita	_____
Luogo di nascita	_____
Residenza	_____
Via	_____ n. _____
Numero di telefono	_____
Titolo di studio	_____
Professione	_____
E-mail	_____
Codice Fiscale	_____
Data Frequenza Corso	_____
Sede di preferenza	<input type="checkbox"/> Padova <input type="checkbox"/> Gorizia

### **RESPONSABILITA'**

Il partecipante sarà responsabile della propria persona durante tutta la durata del corso per eventuali danni a se stesso, cose o persone. Per i minorenni sarà necessaria la presente firmata da almeno uno dei genitori (o tutori).

### **PROGRAMMA**

- |   |   |
|---|---|
| - Il Bartender                                    | - Meccaniche di lavoro                        |
| - Regole comportamentali                          | - Costruzione di più drink contemporaneamente |
| - Account (iterazione con il cliente)             | - Cocktails Intenzionali                      |
| - Le attrezzature                                 | - Flair di base                               |
| - Organizzazione area lavoro                      | - Flair da lavoro (level 1 e 2)               |
| - Merceologia                                     | - Razionalizzare gli sforzi                   |
| - Tecniche versaggio (free, teste, speed pouring) | - Sistemi di comunicazione                    |
| - Ripasso corso base                              | - Reality mixing drinks                       |
| - Advanced free-pouring                           | - Flair show                                  |
| - Flair pouring                                   | - Special rum                                 |
| - Working flair (level 3 to 4)                    |   |

### **DURATA**

- I corsi sono settimanali dal lunedì al giovedì (tot. 20 ore), lezioni pratiche e teoriche, dalle 13.00 alle 18.00 o in fascia serale dalle 18.30 alle 23.30

- **Richiesta orario frequenza**  diurno  serale
- Oppure programmabili ed itineranti per Staff Locali (su richiesta al nostro Uff. Commerciale)
- **Richiesta alloggio convenzionato**

### **QUOTA PARTECIPAZIONE**

Euro 500,00 (saldo il primo giorno del corso)

Iscrizione euro 50,00 (come quota associativa) mezzo bollettino Postale sul c/c n. 58925710

### **OBBIETTIVO DEL CORSO**

- Apprendimento di tutte le tecniche di versaggio, preparazione, costruzione drink con tecnica del FLAIR;
- Ottimizzare l'organizzazione del lavoro;
- Incentivare le vendite;
- PRODURRE AL MASSIMO, DIVERTENDOSI.

Il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati personali con la presente raccolti, ai sensi dell'art. 10 della legge 31 dicembre 1996 n.675 recante la tutela sulla privacy.

**Firma**

\_\_\_\_\_