



corso di
BARMAN

corso di BARMAN



La scuola

Mia Academy è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

La mission

Mia Academy è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuiamo i mestieri – antichi e nuovi – che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

I cinque passi verso il successo





CORSO DI BARMAN

Gli obiettivi del corso

Il corso professionale di barman organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di formare risorse in grado di riconoscere ed utilizzare gli strumenti professionali di un american bar e di realizzare cocktails attuando le tecniche di costruzione dei drinks.

L'allievo conoscerà tutte le categorie merceologiche: Gin, Vodka, Rum, Whisky, Tequila, Mezca, Cognac, Armagnac, liquori, amari, e tanti altri prodotti. Imparerà le tecniche di dosaggio, controllo e servizio e tutto ciò che riguarda la drink list.

Sbocchi lavorativi

Al termine del corso l'allievo potrà lavorare in bar, discoteche, night club, ristoranti, strutture alberghiere, navi da crociera, villaggi turistici, aziende di catering/banqueting. L'allievo potrà altresì aprire una propria attività.

Le fasi del corso

1
PASSO

Tutti i corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali. La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

2
PASSO

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio. Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor. Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche e test finale. Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al successivo. Il corso per Barman è composto da 8 moduli didattici.

3
PASSO

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio. Il corso di Barman prevede un periodo di stage da 1 a 3 mesi in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.

4
PASSO

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. La scuola ha un proprio ufficio job opportunities e collabora con varie agenzie per il lavoro.

5
PASSO

Mia Academy Community. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa. La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.



CORSO DI BARMAN

Titoli rilasciati

Al termine del corso vengono rilasciati: Diploma di specializzazione + Attestato teorico/pratico + Attestato di stage + Attestato HACCP con validità europea + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy) + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

Il docente del corso

Claudio
SCIARAFFA

Claudio Sciaraffa, classe 86', è un bartender professionista. Appassionato, creativo, ambizioso, ha fondato nel 2015 una propria scuola di formazione.

"Lavoravo come barman da 13 anni e mi reputavo già bravo – confessa Claudio – e ad un certo punto ho sentito l'esigenza di migliorare la mia formazione. Mi sono iscritto ad un corso di formazione con la presunzione di essere già capace: ed invece ho scoperto quanto sia importante studiare ed aggiornarsi".

Dopo 13 anni di competenze acquisite, corsi di aggiornamento seguiti ed erogati, partecipazioni a gare nazionali, Claudio oggi è anche docente del corso di bartender Mia Food Academy.

A supportare Claudio nel corso professionale Mia Food Academy, Miguel Fierro, trainer specializzato in Flairdrop e Stefano Di Pace, bar manager di 5 locali e vincitore di 10 gare in flair e miscelazione.



Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

MODULO I

"Tecniche di servizio"

- Videolezione

"Introduzione e tecniche di servizio" (11 min)

- Slide

"Introduzione"

"Storia del Bar dell'American Bartending"

"Tecniche di servizio e intrattenimento"

"Attrezzature"

"Shell"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO II

"Tecniche e unità di misura"

- Videolezione

"Metal puor, free puring, tecniche e unità di misura" (38 min)

- Slide

"Metal puor"

"Free puring"

"Tecniche e unità di misura"

"Dosaggi"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO III

"Tecniche di costruzione dei drinks"

- Videolezione

"Tecniche di costruzione dei drinks" (27 min)

- Slide

"Tecniche di costruzione dei drinks"

"Decorazione dei drinks"

"Speed round DMO"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO IV

"Fermentazione e distillazione"

- Videolezione

"Fermentazione e distillazione" (10 min)

- Slide

"Fermentazione"

"Distillazione"

"L'alambicco continuo e discontinuo"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO V

"Le bevande alcoliche"

- Videolezione

"Le bevande alcoliche" (32 min)

- Slide

"Le bevande alcoliche"

"Merceologia"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO VI

"Regole di porzione, classificazione e famiglie dei cocktail"

- Videolezione

"Regole di porzione, classificazione dei cocktail, bicchieri e famiglie dei cocktail" (23 min)

- Slide

"Regole di porzione"

"Classificazione dei cocktail"

"Bicchieri"

"Famiglie dei cocktail"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO VII

"Ricettario IBA"

- Videolezione

"Ricettario IBA" (22 min)

- Slide

"Ricettario IBA"

- Esercitazione

- Test di valutazione

MODULO VIII

"Craft Flair"

- Videolezione

"Craft Flair" (10 min)

- Slide

"Craft Flair"

- Esercitazione

- Test di valutazione

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Barman professionista. Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



www.miacademy.it

info@miacademy.it



segui su facebook
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)