



fabriographic

novità servizio
CERCA E TROVA LAVORO
RICERCA PERSONALE

SetUp Bar Academy lancia un servizio esclusivo per mettere in contatto lavoratori e aziende nel mondo della ristorazione e del bartending.

Che tu stia cercando un'opportunità lavorativa o il professionista perfetto per la tua attività, noi siamo qui per aiutarti!!

SETUP
BAR ACADEMY

 Via dei Mille 79 - Grosseto 58100

 **334 541 7328 FRANCESCO**
327 369 3535 MATTIA

 info@setupbaracademy.it

 www.setupbaracademy.it

SETUP
BAR ACADEMY

www.setupbaracademy.it

i nostri corsi

AMERICAN BAR CAFFETERIA BAR MARKETING MANAGER
SOMMELIER MIXOLOGY | HOMEMADE FLAIR BAR CATERING
CONSULENZE RISTORATIVE SERVIZIO CERCA E TROVA
LAVORO RICERCA PERSONALE



CAFFETTERIA

Scopri i segreti della caffetteria professionale! Durante il corso imparerai a preparare caffè espresso perfetti, cappuccini cremosi e tutte le bevande base della caffetteria. Approfondirai la storia, il funzionamento delle attrezzature e l'importanza della pulizia e manutenzione. A corso finito sarai in grado di lavorare con precisione e velocità in qualsiasi bar o caffetteria.

LATTE ART

Entra nel mondo della Latte Art e trasforma ogni tazza in un capolavoro! Durante le lezioni, apprenderai le tecniche per creare cuori, tulipani e figure complesse, perfezionando la tua manualità e la gestione del latte. A corso concluso, sarai in grado di distinguerti e di stupire i clienti con decorazioni che rendono unico ogni tuo cappuccino.

www.setupbaracademy.it

AMERICAN BAR BASIC

Muovi i primi passi nel mondo dei cocktails! Durante il corso imparerai a conoscere le attrezzature del bar, le tecniche di preparazione base, a preparare una perfetta linea e a miscelare i grandi classici come Mojito, Negroni, Daiquiri e molti altri. Acquisirai nozioni fondamentali di merceologia dei distillati. Alla fine del corso, avrai le competenze per lavorare in un bar con sicurezza e professionalità.

AMERICAN BAR AVANZATO

Approfondisci le tue conoscenze e alza il livello della tua arte. Studierai le tecniche avanzate di miscelazione, l'uso di strumenti specifici, e conoscerai il giusto bilanciamento per creare cocktails complessi. Approfondirai anche la storia dei distillati e le loro caratteristiche per una miscelazione avanzata. A corso terminato, sarai pronto a gestire un banco bar con creatività e competenza.

MIXOLOGY

Immergiti nell'universo della mixology e porta i tuoi cocktails a un livello superiore! Imparerai a combinare ingredienti freschi, spezie, infusioni e garnish per creare drinks originali e unici. Il corso ti guiderà nelle tecniche innovative come il fat washing, la carbonizzazione, il garnish, l'intaglio del ghiaccio e l'affumicatura. Concluso il percorso, sarai un artista della miscelazione moderna, capace di stupire con creazioni memorabili.

HOME MADE

Diventa un esperto di preparazioni artigianali! Durante il corso, imparerai a creare sciroppi, infusioni, bitter, sferificazioni, gelatine e decorazioni personalizzate che faranno la differenza nei tuoi cocktail. Approfondirai anche tecniche di conservazione e utilizzo creativo degli ingredienti. Alla fine del corso, avrai le competenze per personalizzare ogni drink e lasciare il tuo segno distintivo.



FLAIR

Aggiungi spettacolo al tuo servizio! Il corso ti insegnerà l'arte del flair bartending: movimenti acrobatici con bottiglie, shaker e bicchieri, tutto senza compromettere velocità e precisione. Concluso il percorso, sarai in grado di catturare l'attenzione dei clienti e trasformare ogni serata in un'esperienza indimenticabile.

SOMMELIER

Scopri l'affascinante mondo del vino! Imparerai le tecniche di degustazione, le principali denominazioni, il servizio corretto e come selezionare vini per abbinamenti perfetti. Approfondirai anche la conservazione e le regole fondamentali dell'etichettatura. A corso terminato, sarai in grado di consigliare, servire e parlare di vino con competenza e passione.