

FAQ come funziona l'aggiornamento per le aziende: piccola guida curata da Luigi Manzo (AIBM)

Che cosa è il “Conto di Rete Aggregato?”

Il “Conto di Rete Aggregato” è una specifica linea di finanziamento del Fondo Fonarcom ideata principalmente per soddisfare i bisogni delle piccole e medie imprese, ma non solo. Funziona così: un soggetto tecnico (in questo caso Conform), si accredita con Fonarcom sottoscrivendo un accordo che gli consente di promuovere e gestire un conto aggregato di più aziende che si iscrivono a Fonarcom e che danno mandato a Conform per la promozione, progettazione, organizzazione e rendicontazione di piani formativi finanziati con il proprio conto rete.

A me azienda (e ai miei dipendenti), quanto mi costa?

L'adesione al Fondo Fonarcom è semplice e **senza costi** per l'azienda: è sufficiente indicare nel Mod. DM10 INPS il codice “FARC”. In questo modo l'azienda decide di destinare al fondo Fonarcom lo 0,30% dei contributi obbligatori che già versa mensilmente all'INPS.

Bene, come si può aderire?

L'adesione al Conto Rete Fonarcom Conform è altrettanto semplice. E' sufficiente inviare a Conform copia del cassetto previdenziale che attesti l'iscrizione dell'azienda al fondo e successivamente aderire al conto rete tramite apposita documentazione prodotta dal Fondo e che Conform fornisce all'azienda.

Una volta fatto ciò, quali vantaggi posso avere?

I vantaggi per le aziende aderenti al Conto Rete:

- formare i propri dipendenti **a costo zero, per corsi di aggiornamento (vedi elenco in fondo)**
- fare formazione a richiesta in qualsiasi momento dell'anno, senza attendere bandi/avvisi
- usufruire della consulenza tecnica di Conform per le attività di progettazione, organizzazione (compresi gli accordi sindacali) e rendicontazione dei piani formativi senza costi aggiuntivi
- effettuare corsi anche fuori orario di lavoro poiché non è richiesto il cofinanziamento privato
- effettuare **corsi su qualsiasi tema**, inclusa la formazione obbligatoria sulla sicurezza
- formare anche apprendisti e lavoratori a progetto
- ricevere approvazione e finanziamento in tempi molto più rapidi rispetto a tutte le altre linee di finanziamento
- proporre corsi ad hoc in relazione alle esigenze aziendali
- scegliere corsi proposti da Conform tramite catalogo annuale

utilizzare e rendicontare docenti interni

Caratteri generali di Fonarcom

Parti sociali: FEDERTERZIARIO, CONFISAL

Avvisi generalisti con cadenze trimestrali

Tipologie di progetti: aziendali, interaziendali, territoriali, settoriali

Contenuti dei corsi: tutti

Tempi di valutazione: 2 mesi dal momento della presentazione + 1 mese per avvio

Scadenze: ogni bando prevede almeno ¼ sportelli

Formazione collettiva (di solito richiedono classi con almeno 8 allievi)

Durata minima corsi: 8 ore

Durata dei piani formativi: massimo 12 mesi

Entità finanziamento: 24 euro/ora allievo

Entità finanziamento aziendale: in base alle disponibilità del bando

Conto formazione aziendale: è molto interessante per le aziende di grandi dimensioni

Accordo sindacale necessario con tutte le firme delle parti sociali con procedura gestita direttamente a Roma senza problemi

Pagamento acconto previsto: 50% all'avvio, 40% a SAL e saldo dopo presentazione e verifica rendiconto finale delle spese

Piano di formazione offerto da AIBM Project con i suoi docenti.

Corso di degustazione Espresso e caffetteria (8 ore)

Degustazione in Espresso di diverse tipologie di caffè e miscele

Le lezioni tratteranno i seguenti argomenti:

- Cosa notare quando si entra in un bar;
- I vari aspetti della pulizia ecc. (purghe e così via);
- Degustazione di alcuni tipi di caffè, di differenti miscele;
- Analisi olfattiva, visiva e organolettica, con scheda;
- Degustazione alla cieca per individuare l'amarezza, i profumi, il bilanciamento
- Degustazione caffè filtro con V60.

Il corso si svolge in 8 ore, divise in due lezioni, teoriche e pratiche.

Previsto: attestato partecipazione di degustatore caffè, tessera associativa AIBM, libro di testo.

Corso di Latte ART (12 ore)

Il corso di latte art è dedicato a chi dispone già le basi di caffetteria. Al termine delle lezioni imparerete a lavorare correttamente con la latte art e creare figure con il semplice movimento della mano. Durante il corso vengono spiegate anche notizie sul caffè.

Alcuni argomenti affrontati: Teoria sul latte e lattini alternativi – Brevi cenni sul caffè espresso – Montaggio crema di latte – Cappuccino all'italiana – Cappuccino decorato con Ciokko art. Latte art in *free pouring* con figure di cuore; foglia, orsetto e tulipano.

Il corso si svolge in 12 ore, divise in tre lezioni, teoriche e pratiche.

Previsto: attestato partecipazione, tessera associativa AIBM, libro di testo, inserimento sul sito www.aibmproject.it.

Corso Working Flair (24 ore)

Il corso di Working Flair è adatto per chi dispone già delle basi del lavoro di Bartender e ha fatto un corso barman livello base.

PROGRAMMA CORSO

1° lezione: Storia del Bar Americano e Introduzione agli strumenti del Barman ed alla conta in once. Pratica di free pouring e nozioni base di Working Flair.

2° lezione: Ripasso dei concetti precedenti ed approfondimento. Studio: Il Calling Order e la Working Station. Pratica ed esercizi di Calling Order

3° lezione: Ripasso dei concetti precedenti ed approfondimento. Studio: I Drink di tendenza e la trasposizione in once. Pratica di free pouring e nozioni aggiuntive di Working. Introduzione all'esibizione.

4° lezione: Ripasso dei concetti precedenti ed approfondimento. Studio: Merceologia dei prodotti più usati e le bottiglie ad alta frequenza, utilizzo di premix . Pratica di free pouring e nozioni aggiuntive di Working, tecnica di free pouring con store'n pour.

5° lezione: La Logistica dietro il banco e drink make order. Pratica di free pouring ed assemblaggio delle prime routine.

6° lezione: Ripasso dei concetti precedenti ed approfondimento e drink make techniques. Pratica di free pouring e sviluppo delle Routine.

7° lezione: Ripasso dei concetti pratici e teorici di tutto il corso.

8° lezione: Prova finale.

Il corso si svolge in 6 lezioni per un totale di 24 ore. E' compresa nel corso l'attrezzatura per allenarsi e il libro di testo (nonché tessera associativa AIBM ed attestato di partecipazione).

Corso di miscelazione Avanzata (30 ore)

Il programma del **corso Avanzato** è destinato a chi dispone già di una base del lavoro di barman ed affronta tematiche nuove che vanno dall'approfondimenti di distillati e liquori, ma non solo: anche Champagne e vino, sino alla creazione di nuovi cocktails da proporre nei locali.

Il corso si sviluppa in 10 lezioni, da 3 ore cadauna, che approfondiscono tutte le tematiche del corso base.

Il corso comprende materiale didattico, libro di testo (volume 2), tessera associativa, copertura assicurativa ed attestato di partecipazione.

Cosa spieghiamo...(parte teorica)	...e cosa facciamo (parte pratica)
Il Rum: le origini, le varie tipologie, gli abbinamenti. Tutto quello che avreste voluto sapere sul Rum, ma soprattutto come proporlo nella miscelazione e degustazione.	Creazione di cocktails a base di rum, sia di tendenza per approfondirne le differenze (degustazione di un vero Mojito e Cuba Libre ecc), sia fantasia. Inoltre degustazione di alcuni tipi di rum.
I cocktails sartoriali: come far parlare del proprio locale e creare un menu apposito. Proporre dei cocktails su misura.	Creazione di cocktails di lusso per il proprio locale, ma anche per feste ad hoc. Quali prodotti scegliere, come promuovere il proprio locale. Concetti base di marketing, applicati alla miscelazione.
Champagne e spumanti: cosa sono e come vanno proposti correttamente. I vari metodi di produzione dello Champagne e spumante.	Degustazione guidata di uno Champagne e di uno spumante metodo classico italiano. Il cocktail Champagne e alcuni cocktails a base di spumante
La birra, dalla produzione alla creazione di drink a base di birra, distillati e liquore.	Degustazione guidata di birre artigianali e creazione di drink aperitivi e long drink a base di birra. Come promuovere il consumo corretto di birra nel proprio locale.
Come creare un cocktails: cosa occorre sapere e come proporlo. Quali sono le tecniche di miscelazione adatte al tempo e al luogo dove si opera.	Creazione di alcuni cocktails inediti e modifica di alcuni cocktails internazionali.
Gli amari: cosa sono, come si usano al bar e nuove proposte per la degustazione.	Creare dei drinks con base amari per il proprio locale. Analisi e degustazione di alcuni amari, ma soprattutto creazione di cocktails da proporre come aperitivi o long drink dissetanti.
Intagli e decorazioni con frutta e verdura: piccoli capolavori da proporre in vetrina e non solo.	Creazione di un cigno da una mela, rose da patate e zucchine ed un cesto di fiori ricavato da frutta verdura varia ecc. Piccoli capolavori vegetali per dare un tocco creativo al locale.
I cocktails molecolari:	Alcuni esempi di cocktails molecolari: cosa occorre e come proporli nel proprio locale

<p>Il mondo dei Frozen: i cocktail di ghiaccio da proporre in estate o in serate a tema.</p>	<p>Creazione dei cocktail di tendenza <i>frozen</i>. Nuove proposte estive per promuovere il consumo di cocktail poco alcolici, a base di frutta e dissetanti.</p>
<p>Il vino: come si può utilizzare il vino nel proprio locale e nella miscelazione. Degustazione guidata di un vino, con analisi organolettica e con esempi su come riconoscere profumi e aromi. Accostamenti e idee per promuovere il vino nel locale.</p>	<p>Test di autovalutazione finale.</p>

Master cocktail molecolari (5 ore)

Master adatto a chi già dispone delle basi del lavoro del barman.

Previsto: attestato di partecipazione, tessera AIBM, materiale didattico con la parte teorica ([estratto del libro Bartender Volume 2](#))

Il programma:

1ª ora.

- Storia ed introduzione del "molecolare" in cucina e nei cocktail.
- Prodotti di utilizzo e provenienza.

2ª ora.

- Tecniche di utilizzo (spume, arie velluti, sferificazione, addensanti, affumicature)
- Il sifone e le spume
- Creare una spuma

3ª ora.

- Sferificazione (teoria e pratica)

4ª ora.

- Arie
- Velluti
- Affumicature
- Addensanti

5ª ora.

- Infusioni
- Fine art & fantasia

- Ricette, spazio per domande e curiosità.

Corso fruit Carving (10 ore)

Le lezioni sono incentrate sulle tecniche di fruit carving per decorare cocktails e in uso in cucina e ristorazione. Si lavorerà con la frutta e la verdura, trasformandola in piccole e grandi decorazioni. Il corso è adatto anche agli chef e coloro che lavorano in cucina.

Docente: Rosa Ballini (per La Spezia e provincia) e Mario Longhitano (per Genova e provincia)

Previsto: attestato di partecipazione, tessera AIBM, materiale didattico con la parte teorica ([estratto del libro Bartender Volume 2](#))

Il corso di degustazione cocktail (20 ore)

Il corso si sviluppa in 20 ore e fornisce la base per la corretta degustazione dei drink. Per corretta si intende completo di analisi sensoriale e gusto-olfattivo. Il corso è teorico e pratico e comprende anche libro di testo, attestato di partecipazione e tessera associativa AIBM valida un anno. E' tenuto da esperti del settore (barmen e degustatori). E' aperto a tutti.

Prima lezione – 3 ore

Presentazione del corso e del libro di testo. Presentazione della scheda di degustazione e spiegazioni delle voci. Caratteristiche e classificazione dei cocktail, per genere (IBA o fantasia) e per categoria (aperitivi, after dinner, long drink, ecc.). Le misure corrette e l'analisi di una carta dei drink che presenta gli ingredienti in CL e/o once. Degustazione di un drink.

Seconda lezione – 3 ore

I cocktail aperitivi e le caratteristiche degli stessi. L'analisi del colore e della limpidezza. L'esame visivo e l'utilizzo degli ingredienti. Analisi di alcuni coloranti naturali ed artificiali. Come si crea un cocktail aperitivo correttamente. Degustazione di due drink Vodka Martini e Martini Dry, preparati didatticamente e bilanciati. Analisi sensoriale degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei cocktails.

Terza lezione – 3 ore

I cocktail con sfumature fruttate. L'esame olfattivo di alcuni liquori utilizzati nella miscelazione dei cocktails IBA. L'utilizzo dei succhi e la struttura del cocktail analizzata per elementi. Come si crea un cocktail correttamente. Degustazione di due drink IBA: Bronx e Mary Pickford, preparati didatticamente e bilanciati. Analisi sensoriale degli ingredienti.

Quarta lezione – 3 ore

I cocktail con sfumature aromatiche ed after dinner. Perché gli after dinner non sono "digestivi". Le componenti dolci e le creme di liquori. Come si crea un cocktail after dinner correttamente. Degustazione di due drinks IBA: Alexander e Grasshopper, preparati didatticamente e bilanciati. Analisi sensoriale degli ingredienti.

Quinta lezione – 3 ore

Prova pratica di analisi olfattiva di 6 prodotti diversi (distillati e liquori). Preparazione di un cocktail a sorpresa e sua analisi organolettica.

Sesta lezione – 3 ore

Prova pratica di analisi olfattiva "alla cieca" di alcune bevande utilizzate nella preparazione dei cocktails (succhi e sciroppi). Preparazione di un cocktail a sorpresa e sua analisi organolettica.

Settima lezione – 3 ore

Test di autovalutazione finale. Prova pratica di analisi gusto-olfattiva di un cocktail IBA, individuazione di eventuali difetti. Consegna dell'attestato finale e della tessera associativa. È compreso anche il libro di testo.

Programma didattico del Corso per barmen e bartender Base (40 ore)

<ul style="list-style-type: none">– La figura del bartender, dalle origini ai giorni nostri. Il lavoro del bar. Presentazione dell’AIBM e delle metodologie di lavoro.	<ul style="list-style-type: none">– Il corretto uso dei bicchieri, delle attrezzature e le dosi di servizio. Introduzione allo stile classico, con preparazione dei primi cocktails: Spritz, Negroni.
<ul style="list-style-type: none">– I cocktails internazionali e di tendenza. La nuova codificazione IBA. L’acqua minerale, i vari tipi e il semplice servizio. I soft drink– Introduzione al free pouring: l’uso del metal pour	<ul style="list-style-type: none">– Uso del Mixing glass e simulazione di cocktails internazionali. Segue preparazione del seguente cocktail IBA: Dry Martini.– Simulazione del servizio ai tavoli con vassoio e accoglienza cliente
<ul style="list-style-type: none">– La fermentazione e la distillazione.– Introduzione al free pouring: il conteggio.	<ul style="list-style-type: none">– Uso del Mixing glass per miscelare i drink: realizzazione pratica del Manhattan.– Pratica del free pouring con simulazione di drink.
<ul style="list-style-type: none">– La birra. Il servizio della birra	<ul style="list-style-type: none">– Utilizzo dello strumento shaker: simulazione e preparazione di alcuni cocktail fatti con shaker.– Pratica del free pouring con simulazione di drink.
<ul style="list-style-type: none">– Il vino e i vini speciali, in particolare vermouth e vini liquorosi.	<ul style="list-style-type: none">– Lo shaker. Preparazione dei seguenti cocktails IBA: White Lady e Aviation.– Pratica del free pouring con simulazione di drink (il V pour).
<ul style="list-style-type: none">– Il Cognac, il Brandy e l’Armagnac. L’uso dei distillati di vino nella miscelazione.	<ul style="list-style-type: none">– Utilizzo dello shaker per la preparazione dei seguenti drink IBA: Cosmopolitan e Mary Pickford.– Pratica del free pouring con simulazione di drink.
<ul style="list-style-type: none">– Gli spiriti chiari (Gin, Vodka, Tequila). Il loro utilizzo nella miscelazione.	<ul style="list-style-type: none">– Preparazione pratica di altri due cocktails: Margarita e Kamikaze.– Pratica del free pouring con simulazione di drink.– <i>Drink making techniques.</i>
<ul style="list-style-type: none">– Il Whisky e il Rum, il loro uso nella miscelazione. I frozen e l’uso del blender.	<ul style="list-style-type: none">– Preparazione del Daiquiri e del Daiquiri Frozen.– Pratica del free pouring con simulazione di drink.

– *Drink making techniques.*

– Intagli e decorazioni con frutta e verdura, per decorare i drink.

– Lezione pratica interamente dedicata agli intagli con frutta e verdura per decorare i cocktails.

– I liquori e gli aperitivi, cosa sono, come utilizzarli correttamente in ogni occasione.

– Preparazione del **Mojito IBA** e del **Sex on The Beach**.
– Pratica del free pouring con simulazione di drink.

– La caffetteria: dal caffè al cappuccino. Le corrette tecniche di preparazione .

– Preparazione pratica di un caffè e cappuccino. Corretto funzionamento della macchina del caffè, dosaggi, preparazione della crema di latte.
– Esempio di un **Irish Coffee**(cocktail IBA).

– Gli analcolici alla frutta e non solo.

– Preparazione pratica dei cocktails analcolici, sia con succhi di frutta, sia con bevande gassate.

– Ripasso in vista dell'esame finale.

– Esame finale teorico e pratico del corso.

– L'esame consiste in una prova scritta, con test, seguito dall'esame pratico con la preparazione di un cocktail estratto a sorte (con tecnica classica). Consegna dell'attestato di partecipazione.

Il nuovo programma didattico dell'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (AIBM Project) è innovativo e coniuga lo stile classico con uno stile dinamico (quello del free pouring), denominato Italian Mixing Style; le lezioni sono 13, per un totale di 40 ore. Il seguente programma di lezioni ha come obiettivo, quello di trasmettere all'aspirante barman le abilità e competenze necessarie di base per poter intraprendere questa professione nel mondo del bere miscelato. Alla fine del corso, vi sarà la consegna dell'attestato finale e della tessera associativa. È compreso anche il libro di testo.

Il corso si sviluppa in 13 lezioni, da 3 ore cadauna, che partono dalla conoscenza dei vari tipi di bar fino al lavoro pratico vero e proprio, affrontando anche lo studio dei distillati e liquori più usati (dal Rhum al Cognac), fino ad arrivare alle nozioni basi di caffetteria e intaglio di frutta: dalla pratica per creare un ottimo cappuccino e un Irish Coffee sino alle decorazioni artistiche ottenute con scultura vegetale (a questo proposito potete dare un'occhiata alla nostra Galleria Immagini).

Obiettivi minimi

- ✓ Conoscere e classificare gli alimenti ed in particolare le bevande di uso al bar secondo criteri di qualità;
- ✓ Conoscere per sommi capi i principali distillati e liquori (che comunque sono approfonditi nel libro di testo che viene consegnato all'associato)
- ✓ Conoscere e applicare i principali metodi di miscelazione (classico e free pouring) e saperli applicare correttamente (uso del mixing glass, shaker, costruzione del cocktail nel bicchiere, uso del conteggio in once e in centilitri);
- ✓ Conoscere il lavoro del barman, i vari tipi di locali, le metodologie di lavoro principali;
- ✓ Conoscere e preparare drink secondo la classificazione IBA (in particolare quelli elencati nel programma del corso, circa 20).

Competenze

L'allievo conosce i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione, fino ad arrivare alle principali preparazioni di caffetteria (caffè, cappuccino, Irish Coffee). Sa muovere i primi passi ad un banco bar sapendo utilizzare correttamente tutte le attrezzature di servizio per la miscelazione in particolare dei cocktail IBA.