

PRIVATE TRAINING
INSTITUTE





FBS HISTORY

La FBS nasce dall'intuizione di uno dei più conosciuti e pluripremiati barman al mondo, Mister **Pier Tordella** che apre nel 1997 a Roma la prima sede FBS in Italia (Piazza Barberini).

Grazie all'innovazione dei corsi e alla presentazione delle nuove tecniche dell'American Bar, la scuola ebbe da subito un grosso successo: cambiava il mondo del bar e di tutti i locali diurni e notturni che prima di allora si attenevano solo a conoscenze classiche ampiamente superate, offrendo un servizio mediocre nei contenuti e privo di attrattiva per la clientela.

Negli anni la FBS lancia tantissimi barman tra cui **Pino Ascione** che, dopo una lunga esperienza lavorativa come barman presso rinomati locali, come istruttore alla stessa FBS, confrontandosi in tante competizioni internazionali, in comune accordo con Mister **Pier Tordella**, nel 2001 decide di aprire una sede FBS a Napoli. Negli anni la scuola FBS di Napoli è diventata la scuola di barman più importante e rinomata del Sud Italia.

FORMAZIONE PROFESSIONALE I NOSTRI CORSI:

-  Basic Bartender
-  Advanced Working e Advanced Flair
-  Extreme
-  Mixology
-  Bar Chef
-  Coffee Express
-  Latte Art
-  Bar Manager
-  English for bartenders
-  FBS for Food - Carving
-  FBS for Food - Sushi e Sashimi



Basic Bartender

Il Corso Basic è rivolto a coloro che vogliono specializzarsi in questa professione e operare secondo le tecniche dell'american bartending in cocktail bar di livello superiore sia in Italia che all'estero.

- Basi di american bartending
- Storia dei prodotti
- Attrezzature
- Free pouring base (versata libera)
- Tecniche di preparazione dei drink
- Accenni di Speed round (*cocktail in sequenza*)
- Ricette Drink
- Esame finale

materiale in dotazione:

- Libro "The new bartender's guide"
- Borsa kit del bartender

durata complessiva di 54 ore

- 10 lezioni da 3 ore con frequenza Lunedì - Venerdì
- 3 giorni di stage presso locali convenzionati



iscrizione annuale (rinnovabile) per allenamenti, aggiornamenti e contatti lavorativi

€ 75,00

Advanced Working

Il Corso Advanced è rivolto a chi vuole intraprendere un percorso di formazione più completo e specializzarsi in questa professione, migliorando le proprie conoscenze tecniche e teoriche.

- Riepilogo corso basic
- Free pouring avanzato
- Bar trick (Tecniche di intrattenimento)
- Speed round avanzato

Sistema brevettato FBS per garantire la totale ottimizzazione dei tempi di preparazione

Combinazioni trattate da 2 a 7 drink

Simulazioni tecniche lavorative Reali con gestione flussi clientela

durata: 2 settimane - lezioni quotidiane di 3 ore da lun. a ven. + preparazione esame



Advanced Flair

Il Corso Advanced Flair è rivolto a chi vuole imparare a lavorare con il Flair (movimenti acrobatici)

- Working flair
- Exhibition flair
- Set up flair
- Music & crew interaction

Extreme

Il corso extreme è il fiore all'occhiello di FBS. In questo corso imparerai le più moderne tecniche di Exhibition flair e Working flair. 2 settimane tutti i giorni per 2 ore, per un totale di 20 ore questo livello comprende un'intera sessione di performance flair la vera è propria parte spettacolare delle tecniche di american bar.

- Working flair
- Exhibition flair
- Multi object working flair
- Multi object exhibition flair
- Creazione ed interpretazione routine
- Esame finale

***durata:** 2 settimane
lezioni quotidiane di 2 ore
da lun. a ven.*

***A fine corso si dovrà sostenere un esame teorico/pratico:
nel caso non venga superato la FBS farà ripetere il corso a sue spese. Alla fine verrà
rilasciato un attestato riconosciuto dalla Federazione Americana di Bartender che vi
permetterà di lavorare su tutto il circuito internazionale.***



PER TUTTI I NOSTRI CORSI RILASCIAMO ATTESTATI
riconosciuti in Italia e all'estero

Mixology

Il corso punta a completare l'immagine del barman e renderla ancora più professionale per sentirsi pronti ad ogni tipo di richiesta. Un full immersion nel mondo della miscelazione. A disposizione ci saranno postazioni allestite con tutte le attrezzature ed i prodotti necessari per eseguire dai cocktails che hanno segnato la storia del bere miscelato alle più contemporane rivisitazioni, veri e propri "Twist OnClassic".



***durata:** 1 settimana
lezioni quotidiane
di 3 ore da lun. a ven.*

Bar Chef

Nuove tecniche della cocktaileria molecolare che stanno rivoluzionando il mondo del bere miscelato: la sferificazione, le gelatine, arie, spume, nuvole, sorbetti, cocktail vulcanici, l'affumicatura, drink aromatizzati, lo yin&yan, blob, i brulè, meringhe, le riduzioni, i frizzi, lo spitfire.

I corsisti avranno modo di interagire alle lezioni e alle preparazioni in modo libero.



***durata:** 4 giorni
lezioni quotidiane
di 2 ore*

SONO PREVISTI CORSI PERSONALIZZATI

per tutti coloro che non possono attenersi ai tradizionali orari di lezione.

Coffee Express

Con il nuovo corso di caffetteria imparerai i segreti dell'espresso classico Napoletano e potrai lavorare senza più problemi in qualsiasi bar in Italia e nel Mondo.....

- Storia e curiosità
- Produzione e coltivazione
- Processo del caffè
- La tostatura
- Scienza e caffè
- I segreti dell'espresso
- 5 M del caffè
- Cappuccino perfetto
- Manutenzione e pulizia macchina del caffè

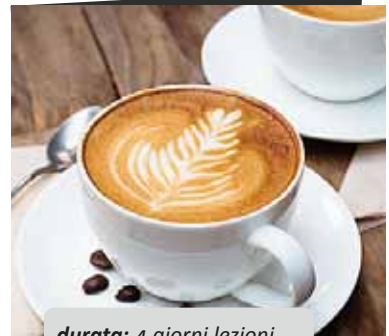


*durata: 4 giorni lezioni
da 3 ore al giorno con
frequenza settimanale*

Latte Art

Corso utile per imparare la montatura perfetta del latte e realizzare decorazioni per cappuccini e altro.

- Il caffè e le miscele giuste per un cappuccino
- Attrezzatura di lavoro
- Che tipi di lattiere e qualità di latte da usare
- Tecnica di montatura latte e le basi del latte art
- Figure da apprendere (cuore, foglia, elefante, orso, mela)
- Cioko art (figure da apprendere)
- Caffè speciali
- Pratica /esame finale



*durata: 4 giorni lezioni
da 3 ore al giorno con
frequenza settimanale*

OFFRIAMO ALLOGGI GRATIS per chi viene da fuori regione

Bar Manager

Il corso analizzerà e spiegherà nel dettaglio i seguenti punti:

- La figura professionale
- I format: il locale ed il franchising
- Menú management
- Start up: avviare un'attività
- Business plan
- Analisi e gestione dei reparti operativi
- Gestione magazzino
- Lo staff: selezione, formazione
- Fondamenti di excel
- Food & beverage cost
- Marketing interno ed esterno
- Leadership e filosofia del management
- Customer relationship management
- Problem solving



Materiale in dotazione:

- cartella portadocumeni
- block notes e penna FBS
- materiale multimediale

durata: 1 settimana
 lezioni quotidiane
 di 8 ore da lun. a ven.

English for bartenders

Nozioni basilari di lingua inglese, indispensabili per predisporre ai contatti con il pubblico straniero e per finalizzare la propria formazione anche ad eventuali possibilità lavorative all'estero.



Materiale in dotazione:

- libro Educational guide
- quaderno + penna FBS

durata: 12 incontri
 di 2 ore giornaliere

In particolare saranno approfonditi i termini più utilizzati dai bartenders nei rapporti quotidiani con la clientela.

RICHIEDI LA COURSE CARD
 avrai uno sconto del **40%** sui nostri corsi e del **20%** sulle attrezzature

Sushi Bar

Vengono impartite le nozioni fondamentali per la conoscenza di tecniche di preparazione del sushi per buffet e aperitivi al bar e anche in casa; tecniche di sfilettatura, abbinamento del sushi per cocktail...

- La figura professionale
- Tecniche di preparazione
- Menú del pesce
- Pulitura e taglio del pesce
- Preparazione del sushi
- Preparazione del sashimi
- Tecniche di conservazione
- Presentazione del sushi
- Presentazione del sashimi
- Tecniche di sfilettatura
- Utilizzo dei vari coltelli



Materiale in dotazione:

- portadocumenti FBS
- coltello per la sfilettatura
- quaderno + penna FBS

durata:
5 lezioni da 2 ore

Carving

L'obiettivo del corso di Carving (fruit and vegetable art) è fornire una conoscenza ottimale di intaglio di frutta e verdura per decorazioni di cocktail e composizioni di buffet.

Intagli che imparerai durante il corso carving:

- Pinguino
- Palma
- Ravanelli
- Ninfe
- Cigno
- Spiga
- Pecorella
- Maialino
- Porta candela
- Fiori
- Veliero
- Decorazioni cocktail
- Stelline
- Margherite
- Campanule
- Rose
- Pulcini
- Frutta esotica



durata: 4 lezioni da
4/6 ore dal lun. al ven.

SONO PREVISTI CORSI PERSONALIZZATI
per tutti coloro che non possono attenersi ai tradizionali orari di lezione.

CORSI HACCP

Corsi per il rilascio di attestati HACCP

L'HACCP (Hazard-Analysis and Critical Control Points) è un protocollo (ovvero un insieme di procedure), volto a prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti.

CORSI SAB (ex REC)

Abilitazione REC: Somministrazione Alimenti e Bevande al Pubblico. Il Corso REC ti fornisce tutte le competenze per avviare l'attività di bar, ristorante, tavola calda, negozi alimentari.



COMBO COURSE

BARTENDER & COFFEE PRO

Include: Basic Bartender + Corso di caffetteria + HACCP

BARTENDER SPECIAL

Include: Basic Bartender + 2 corsi di specializzazione a scelta.

EXECUTIVE BARTENDER

Include: Basic, Advanced Working Advanced Flair, Extreme, Mixology, Barchef, Carving

BARTENDER PRO

Include: Basic, Advanced Working Advanced Flair, HACCP

Free Pouser

Versatori per premix e concentrati, sono adatti anche per liquori molto densi e sciroppi...



FBS 15 € 0,50

SPILL-STOP

Storen Pour

Dispenser economico per liquidi e premix, il sistema di versata avviene a Shot, è costruito con un materiale di ottima qualità ed è tra le speed bottle economiche la migliore per estetica e praticità.

SPILL-STOP



FBS 35 € 9,50

Metal Pour 285-50

L'unico versatore calibrato usato negli USA, in assoluto il più imitato, con il collare in caucciù ad alta tenuta e la particolare lavorazione interna a canna di fucile, garantisce una fuoriuscita di liquido sempre uguale indipendentemente dalla quantità di distillato presente nella bottiglia. Questa caratteristica rende il 285-50 il solo metal pour utilizzabile per il conteggio in once, infatti è l'unico utilizzato e consigliato dalla FBA

SPILL-STOP



FBS 05
€ 2,00

Flair Bottle

Bottiglia da allenamento in Lexan (praticamente indistruttibile), costruita su progetto di alcuni fra i più famosi bartender del mondo. Il peso della flair è pari a quello di una normale bottiglia da 75 cl con 2 once di liquore. Viene usata per gli allenamenti e le competizioni di Flair Bartender.



FBS 380
€ 30,00

FLAIRCO
Special Event Services

Set di 3 misurini in once

Il Kit di misurini in once indispensabile per ogni Bartender. In acciaio.

SPILL-STOP



FBS 130 € 28,84

Misurino in once

Misurino in once indispensabile per ogni Bartender. In acciaio.

FBS 400
€ 15,00



The Bars
Italian manual bartending

Bar Spoon

Cucchiaio miscelatore per cocktails.

The Bars
Italian manual bartending



FBS 401
€ 15,00
FBS 402
€ 20,00

Bar Spoon

Cucchiaio miscelatore per cocktails.

FBS 190
€ 4,00



SPILL-STOP

Muddler professionale

In plastica per alimenti, fornito in busta singola, lo schiacciamento dei pestati può avvenire indifferentemente da un lato o dall'altro.

FBS 100 € 6,00

FBS 101 € 11,00



SPILL-STOP

Speed Rack 6/8 posti

Portabottiglie in acciaio da 6/8 posti. Si applica con 2 viti a tutti i banchi

FBS 50
(6 posti 60cm) € 59,80

FBS 55
(8 posti 80cm) € 81,80



SPILL-STOP

Boston USA e 1/2 Boston USA

Bilanciati per flair Boston & 1/2 Boston Usa, in acciaio tenero per la preparazione dei cocktails. Il fondo presenta una particolare bilanciatura per eseguire correttamente tutti i numeri da flair.

FBS 360 (Boston) € 12,00

FBS 355 (1/2 Boston) € 8,00

FBS 365 (Boston vinile) € 13,00



SPILL-STOP

Cobbler Shaker

Shaker a 3 pezzi da 16 oz. in acciaio, ideale per la preparazione dei cocktails.

FBS 403

€ 25,00



Pour Check

Dosatore, realizzato in policarbonato, dalla capienza massima di 9 cl.

FBS 405

€ 20,00



Strainer

Passino ferma ghiaccio per cocktails in acciaio.



FBS 404

€ 12,00



SPILL-STOP

Strainer

Passino ferma ghiaccio per cocktails, modello a 4 alette che si adatta perfettamente a tutti i Boston ed i bicchieri in commercio.

FBS 215 € 6,00



SPILL-STOP

Scoop 8 Oz.

Paletta ghiaccio professionale per servire sempre dei cubetti perfettamente asciutti. La paletta è pre-dosata a 8 once.

FBS 110 € 10,00



Opener da Flair

Levatappi all'americana, è ideale per la preparazione dei cocktails con le tecniche flair.

FBS 350 € 6,00

FBS 345 (rivest. in vinile) € 7,00



SPILL-STOP

Julep strainer

Colino a maglie fini
in metallo
con manico



FBS 406

€ 5,00

Lime squeezer

Premi agrumi
professionale



FBS 407

€ 25,00

Condiment Holder 4/6 vasche

Contenitore refrigerabile: grazie
allo spazio sotto le vaschette è
possibile con l'ausilio del ghiaccio
tenere le guarnizioni fresche
più a lungo.



FBS 85 (6 vasche)

€ 35,00

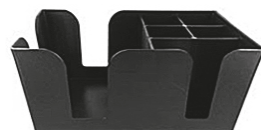
FBS 90 (4 vasche)

€ 30,00

SPILL-STOP

Bar Organizer

Contenitore da banco per cannucce,
tovaglioli, sotto drink e mixer drink.



FBS 60

€ 10,00

SPILL-STOP

Glass Rimmer

Dispenser da banco per sale,
zucchero e succo di lime;
permette di guarnire
il bicchiere per i
cocktails, in modo
igienico e senza
sprechi.



FBS 75 € 15,00

SPILL-STOP

Bar Mat

Striscia di gomma
e caucciù,
utilizzabile
come piano
d'appoggio per la
preparazione
dei cocktails
direttamente sul
banco. (mis. 60x8)



FBS 370 € 10,00

SPILL-STOP

Service Mat

Tappetino di servizio
in caucciù, utilizzato
come piano
d'appoggio per
l'asciugatura ed il
posizionamento
degli strumenti di
lavoro.
(mis. 30x45)



FBS 70 € 15,00

SPILL-STOP

Blender Hamilton Beach

Il blender più richiesto,
motore a due velocità da
500w che permette di rag-
giungere i 16/18000 giri al
minuto, funzione pulse,
lame in acciaio da 2 mm,
campana in policarbonato
Garantito 2 anni
(a norma CEE)



FBS 264 € 289,00

RICHIEDI LA COURSE CARD
avrà uno sconto del **20%** sulle attrezzature

FBS BAR AND FOOD CATERING

Il nostro servizio catering è curato da giovani professionisti, formati direttamente da esperti master trainer, nelle nostre sedi FBS Flair Bartender's School di Roma e Napoli.

Possiamo offrire un servizio tanto classico ed elegante quanto spettacolare e dinamico, grazie alla bravura dei nostri flair-bartenders e alla varietà di attrezzatura a disposizione, creando di volta in volta l'atmosfera più adatta alle vostre esigenze e a quelle dei vostri ospiti.



Contattateci per Cerimonie, Feste Private e Aziendali, Inaugurazioni, Fiere e Meeting e qualsiasi evento, grande o piccolo che sia, che volete rendere indimenticabile grazie alla nostra consolidata esperienza, efficienza e puntualità.

**OFFRIAMO CONSULENZA
SU OGNI TIPO DI EVENTO**

STAFFING BARTENDERS



Grazie alle referenze ed alla nostra esperienza decennale nel settore, possiamo contare su una consistente banca dati di locali e di personale specializzato.

Si effettua servizio di gestione bar con e senza personale. FBS opera da anni come agenzia di lavoro per staff di personale bar di tutte le tipologie, dal classico bar al più moderno american bar e strutture di grande capacità organizzando l'intero staffing.

FBS opera solo come intermediario tra cliente e allievo, senza alcuna percentuale di guadagno, garantendo al cliente massima professionalità con la minima responsabilità. Selezioniamo i migliori Bartender dei nostri corsi.

FBS è affiancata da marchi come Bacardi, Martini, Fabbri, Pallini, Isi Ghiaccio. Tra i suoi clienti: Philip Morris, Audi, Bacardi, Martini, Red Bull, Endemol, Bonheur Eventi, Quattro Fontane Catering e Pepe.

**CONSULENZA E PROGETTAZIONI
AMERICAN BAR**

Con **Course Card** risparmi subito
 il **40%** su tutti i nostri corsi
 e il **20%** sulle attrezzature*



Se desideri specializzarti nella figura professionale del Bartender e vuoi intraprendere un percorso formativo ad hoc, sottoscrivi subito la **course card** e avrai il **40%** di sconto su tutti i corsi di barman FBS e il **20%** di sconto sulle attrezzature! La card è utilizzabile anche da gestori di locali che hanno intenzione di perfezionare la professionalità del loro personale.



*costo della couse card:
 € 300 rinnovabile



FBS - Sede di Napoli: Via Consalvo 99/h Is. E - P.co S. Luigi

Tel. 081.195.79.017

www.f-b-s.it - www.fbsitalia.eu   FBS Napoli