

**DESTINATARI**

Professionisti iscritti ai relativi albi, aziende con sede nel territorio della Città Metropolitana di Torino, mediante: titolari/amministratori di PMI, dipendenti, lavoratori occupati secondo tipologia prevista dalla normativa vigente.

**DURATA**

32 ore  
2 gg a settimana

**NUMERO DI  
PARTECIPANTI**

Massimo 14 persone

**SEDE DEL CORSO**

Via Massena 20,  
10128 – Torino  
o qualsiasi altra sede ASCOM  
della Città Metropolitana di  
Torino ove si raggiunga il  
numero di adesioni

**COSTI**

**CORSO GRATUITO**

**PER INFO ed  
ISCRIZIONI**

Via Massena 20, 10128  
Torino  
Tel. 011/5516290  
Fax 011/5516229  
pfa@forter.it  
Orario :  
lunedì-giovedì  
08.30-12.30/13.30-17.30  
venerdì  
08.30-12.30/13.30-16.30

**Presentarsi muniti di:**

- documento d'identità
- codice fiscale
- visura camerale

**PIANI FORMATIVI D'AREA 2017**

## Tecniche di sala bar-preparazione bevande e cocktail

Il corso e' rivolto a coloro che intendono acquisire le nozioni fondamentali e le tecniche professionali nella preparazione e nel servizio alla clientela di bevande e cocktail. Gli obiettivi del corso sono l'acquisizione di un buon livello di competenza professionale e di un'adeguata autonomia nella gestione di base dei reparti sala e bar. Le competenze acquisite consentono l'inserimento in tutte le strutture dei pubblici esercizi per svolgere compiti ed attività strettamente legate al settore bar e al servizio della clientela. Al termine verrà rilasciato un attestato di validazione delle competenze.

### Struttura del corso

	MATERIE	durata
1	ACCOGLIENZA E INTRODUZIONE	2
2	GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI SALA BAR - PIANIFICAZIONE DEL LAVORO - SCELTA DEGLI STRUMENTI ADEGUATI - TECNICHE DI COMPOSIZIONE - GUARNIZIONI - RICETTE COCKTAIL	28
3	PROVA FINALE	2