



CORSI AMATORIALI

BAR CAFFETTERIA

L'obiettivo del corso è l'acquisizione di competenze di base per la buona gestione di un bar caffetteria, la corretta organizzazione degli spazi, le attrezzature di lavoro, la miscela delle bevande e le tecniche di corretta misura delle dosi.

Struttura del corso

	MATERIE	durata
1	STRUTTURA DEL BAR, REGOLE IGIENICHE, MISE-EN-PLACE, LE ATTREZZATURE	3
2	IL CAFFÈ: ORIGINI, QUALITÀ E CARATTERISTICHE-I DERIVATI DELL'ESPRESSO: CAFFÈ MACCHIATO, LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO	3
3	IL CACAO E LA PREPARAZIONE DELLA CIOCCOLATA-SERVIZIO DEL THE E DELLE TISANE.	2
4	GLI APERITIVI A BASE DI VINO E SPUMANTE, I COCKTAIL, I PRE DINNER, AFTER DINNER, LONG DRINK, FROZEN E PESTATI.	2
5	ESERCITAZIONI PRATICHE	20

DESTINATARI

Dipendenti e Titolari d'Azienda

DURATA

30 ore
2-3 gg a settimana

NUMERO DI PARTECIPANTI

10 persone

SEDE DEL CORSO

Via Massena 2, 10128 –
Torino

o qualsiasi altra sede
ASCOM della provincia di
Torino ove si raggiunga il
numero di adesioni

COSTI

300,00 + I.V.A.

PER INFO ed ISCRIZIONI

Via Massena 20, 10128
Torino
Tel. 011/5516290
Fax 011/5516229

forter@forter.it

Orario :

lun-giov 08.30 - 17.30

venerdì 08.30 - 16.30

Presentarsi muniti di:

- documento d'identità
- codice fiscale
- dati per la fatturazione