



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 CAFFE': ORIGINI, QUALITÀ E CARATTERISTICHE-I DERIVATI DELL'ESPRESSO: CAFFE' 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

Corso Felice Cavallotti 37-
Asti 14100
Via Vigna 40-
Asti 14100

COSTI

300,00 + I.V.A.

PER INFO ed ISCRIZIONI

Corso Felice Cavallotti 37,
14100 Asti Tel.
0141/320300
Fax 0141/326908
forterasti@forter.it
Orario : lun-giov 08.30 -
13/14.00 - 17.30
ven 08.30 - 12.30
14.30 - 17.00

Presentarsi muniti di:

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