

**PIANI FORMATIVI D'AREA 2017 – II
SPORTELLO**

DESTINATARI

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

DURATA

28 ore
2 gg a settimana

**NUMERO DI
PARTECIPANTI**

Massimo 14 persone

SEDE DEL CORSO

Via Vigna 40,
14100 – Asti
o qualsiasi altra sede della provincia di Asti ove si raggiunga il numero di adesioni

COSTI

CORSO GRATUITO

**PER INFO ed
ISCRIZIONI**

Via Vigna 40,
14100 Asti
Tel. 0141/320300
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
- timbro

Tecniche di caffetteria, preparazione cocktails e aperitivi

Il corso e' rivolto a coloro che intendono acquisire le nozioni fondamentali nella preparazione e nel servizio alla clientela di caffè', 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 ed 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	TECNICHE DI MISCELAZIONE - ATTREZZATURE E UTENSILERIA - IGIENE LOCALI E ATTREZZATURE - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO: TIPOLOGIE DI GUARNIZIONI - I PRINCIPALI PRODOTTI DELLA CAFFETTERIA ITALIANA	24
3	PROVA FINALE	2