

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

**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**

28 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
- 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