



# CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICA CON RILASCIO DI CERTIFICAZIONE DI FREQUENZA - CAFFETTERIA

PER AZIENDE CHE  
DESIDERANO UNA  
FORMAZIONE EFFICACE  
ED ECONOMICA PER I  
PROPRI OPERATORI



PER PRIVATI CHE  
NECESSITANO DI  
FORMAZIONE E DI UNO  
SPAZIO PER FARE  
PRATICA



"PALESTRA"  
ATTREZZATA PER  
PERMETTERE LIBERA  
ESERCITAZIONE



<b>1. I servizi e i prodotti di caffetteria</b>	
<b>Tipologia</b>	Formazione teorico pratica
<b>Figure coinvolte</b>	Docente formatore
<b>riferimenti</b>	<p>Conoscenze/abilità relative a qrsp :</p> <p>18.1 BARISTA-BARMAN</p> <p><i>Competenze 1:</i> Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar livello EQF 3</p> <p>Conoscenze: Macchinari da bar, Organizzazione servizio bar, Utensili per la preparazione di bevande</p> <p>Abilità: Applicare procedure di avvio macchine bar, Applicare tecniche di allestimento banconi bar, Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali</p> <p><i>Competenze 2:</i> Preparare i servizi bar livello EQF 3</p> <p>Conoscenze: Caffetteria, Organizzazione servizio bar, Prodotti da bar, Ricette per preparazione bevande</p> <p>Abilità: Applicare tecniche di preparazione delle bevande, Utilizzare macchinari da bar</p> <p>Utilizzare macchinari per la conservazione di cibi e bevande, Utilizzare strumenti preparazione bevande</p>
<b>Organizzazione del percorso</b>	<b>Ore 30</b> comprensive di igiene e legislazione igienico sanitaria (certificazione haccp), sicurezza nei luoghi di lavoro (certificazione sicurezza generale- sicurezza specifica) prova di accertamento finale
<b>Durata di ogni corso</b>	<b>4 ore</b>
<b>Attività e risultati attesi</b>	Preparazione di bevande calde e fredde a base di caffè, presentazione con gusto decorativo e servizio al cliente
<b>Attestazione prevista</b>	Certificazione competenze (conoscenze-abilità) haccp sicurezza generale sicurezza specifica
<b>N. utenti</b>	Min 7 max 12
<b>Costo utente</b>	Euro 300

I corsi avranno sede in luoghi certificati da regione Lombardia.