



# CORSO DI FORMAZIONE TEORICO PRATICA CON RILASCIO DI CERTIFICAZIONE DI FREQUENZA - LAVORARE IN SALA E BAR

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



1. Lavorare in sala bar	
<b>Tipologia</b>	Formazione teorico pratica
<b>Figure coinvolte</b>	Docente formatore
<b>referimenti</b>	<p>Conoscenze/abilità relative a qrsp :</p> <p>18.1 BARISTA-BARMAN</p> <p>Competenza 1: Effettuare il rifornimento delle forniture da bar</p> <p><b>Livello EQF: 4</b></p> <p>Conoscenze: Caffetteria, Modalità di conservazione di prodotti da bar</p> <p>Prodotti da bar, Tipologia di bevande, Vini, distillati, liquori</p> <p>Abilità: Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione), Applicare procedure di controllo ordini, Applicare tecniche di budgeting, Applicare tecniche di conservazione delle bevande, Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage,</p> <p>Applicare tecniche di valutazione di offerte, Utilizzare strumenti per la conservazione delle materie prime</p> <p>COMPETENZA 2: Preparare i servizi bar Livello EQF: 3</p> <p>Conoscenze: Caffetteria, Elementi di enologia, Elementi di gastronomia</p> <p>Organizzazione servizio bar, Prodotti da bar, Ricette per preparazione bevande, Tipologia di bevande</p> <p>Abilità: Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare, Applicare procedure di avvio macchine bar, Applicare tecniche di allestimento banconi bar, Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande, Applicare tecniche di preparazione delle bevande, Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari. Utilizzare macchinari da bar</p> <p>Utilizzare macchinari per la conservazione di cibi e bevande, Utilizzare strumenti preparazione bevande</p> <p>18.2 CAMERIERE NELLA RISTORAZIONE</p> <p>COMPETENZA 1: Effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante Livello EQF: 3</p> <p>Conoscenze: Criteri di allestimento della sala ristorante, Criteri di mise en place dei tavoli</p> <p>Abilità: Applicare criteri per la disposizione dei tavoli e dei commensali, Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare, Applicare tecniche di allestimento buffet , Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli</p> <p>COMPETENZA 2: Effettuare il servizio ai tavoli Livello EQF: 4</p> <p>Conoscenze: Elementi di culinaria, Elementi di enologia, Elementi di gastronomia</p> <p>Organizzazione servizi di ristorazione, Vini, distillati, liquor</p> <p>Abilità: Applicare modalità di somministrazione dei vini, Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare, Applicare regole del servizio di sala, Applicare tecniche di accoglienza della clientela, Applicare tecniche per l'apparecchiatura dei tavoli, Applicare tecniche per servire cibi e bevande, Utilizzare strumenti per servire le pietanze</p>

	Utilizzare strumenti per tagliare le pietanze
<b>Organizzazione del percorso</b>	Ore 60 comprensive di sicurezza nei luoghi di lavoro (certificazione sicurezza generale- sicurezza specifica)
<b>Durata di ogni corso</b>	6 ore
<b>Attività e risultati attesi</b>	Preparazione di cocktail e long drink, Preparazione di prodotti di caffetteria Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail
<b>attestazione prevista</b>	Certificazione di frequenza
n. utenti	Min 12 max 15
costo utente	Euro 700,00

I corsi avranno sede in luoghi certificati da regione Lombardia.