



CORSO PREPARAZIONE SERVIZIO BAR (32H) + CERTIFICAZIONE HACCP (8H)

OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è quello di fornire le basi teoriche e tecnico pratiche per lavoratori del settore ricettivo/ristorazione.

Durante il percorso saranno trasmesse conoscenze e competenze legate alla gestione del banco caffetteria e del servizio ai tavoli.

DESTINATARI

Il corso è pensato per tutti soggetti che vogliono aprirsi ad una opportunità lavorativa in linea con le richieste attuali del mondo del lavoro.

PROGRAMMA

-MODULO 1: Preparare i servizi bar- elementi di enologia, elementi di gastronomia, organizzazione servizio bar, ricette per preparazione bevande snack e menù rapidi, tipologia di bevande

-MODULO 2: Effettuare il servizio bar-caffetteria, macchinari da bar, prodotti da bar Accoglienza clienti, rapporto con i clienti, prendere le comande, portare i drink al tavolo, riscossione

-MODULO 3: rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

-MODULO 4: Conservazione degli alimenti, igiene, tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.

ATTESTAZIONE

Al termine delle 40h verrà rilasciato attestato di frequenza e attestato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

CALENDARIO

08/05/2025	CORSO HACCP modulo1 rischi alimentari	14:30 – 18:30
13/05/2025	I RUOLI E GLI SPAZI NEL BAR	14:30 – 18:30
14/05/2025	CORSO HACCP modulo2 Conservazione degli alimenti, igiene	14:30 – 18:30
20/05/2025	CORSO BARMAN - SERVIZIO AI TAVOLI -MENU TAVOLA FREDDA	14:30 – 18:30
24/05/2025	INTRODUZIONE CAFFETTERIA	8:00 – 12:00
28/05/2025	TEORIA MISCELAZIONE LONG DRINKS	14:00 – 18:00
31/05/2025	INTRATTENERE I CLIENTI	14:30 – 18:30
05/06/2025	PRATICA CAFFETTERIA	8:00 – 12:00
05/06/2025	ESERCITAZIONE MISCELAZIONE	8:00 – 12:00
07/06/2025	TEST FINALE PROVA PRATICA	13:00 – 17:00