



fondo
sociale europeo

RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO

CSF Omegna

Indirizzo: Piazza Goffredo Mameli 14 - 28887 Omegna (VB)

Telefono: 0323-887274 - **Fax:** 0323-883763

Email: csf-omegna@enaip.piemonte.it

Finalità del corso

La finalità del corso è quello di fornire ai partecipanti un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo.

In particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, al servizio del vino e all'abbinamento enogastronomico

Durata

50 ore

Contenuti

Principali terminologie tecniche di settore

Attrezzature di servizio

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici

Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio

Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime

Tecniche di servizio al tavolo

Tecniche di comunicazione organizzativa

Certificazione finale

Validazione delle Competenze

Destinatari

Occupati

Prerequisiti

Non sono richieste esperienze pregresse nel settore.

Scolarità

Obbligo scolastico assolto

Modalità di selezione

Colloquio orientativo finalizzato a valutare interesse e motivazione alla partecipazione al corso.

Tipologia

Voucher fino al 70% del costo del corso

Periodo inizio corso

Febbraio 2020. Bisettimanale, orario 19-22.

Quota partecipazione

Quota privati: 165 euro - Quota azienda: da 165 a 275 euro

Stato

Approvato

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE