

TECNICHE DI SOMMELERIA, CAFFETERIA E COCKTAIL

CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

Indirizzo: Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

Telefono: 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

Email: info@formalberghiera.org

Il 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, alle tecniche di bar e al rapporto con il cliente.

Durata:

250 ore

Contenuti

Principali terminologie tecniche di settore
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 del vino
Tecniche di caffetteria e liquoristica
Tecniche di comunicazione organizzativa

Certificazione finale

Attestato di Validazione delle Competenze

Destinatari

Disoccupati

Prerequisiti

Non sono richieste esperienze pregresse nel settore.

Scolarità

Nessuna scolarità specifica

Modalità di selezione

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

Tipologia

GRATUITO GOL

Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative su inizio / termine del corso, orario settimanale, documentazione necessaria, termine accettazione iscrizioni contattare la Segreteria del Centro.

Stato

Da approvare.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

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