

Programma GOL Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori

Corsi gratuiti per disoccupati in quanto finanziati nell'ambito del PNRR

Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche attive del lavoro e formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU

Corso professionale per BARISTA-BARMAN – TECNICHE DI MISCELAZIONE E SERVIZIO BAR



Obiettivo del corso

Il corso fornisce competenze tecnico-pratiche per operare come barman:

- organizzazione del servizio,
 - conoscenza di distillati e prodotti da bar,
 - tecniche di preparazione cocktail,
 - uso corretto di strumenti e macchinari,
- nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare.

Prerequisiti: Predisposizione al contatto con il pubblico e buone capacità relazionali



Moduli

- Fondamenti della professione e organizzazione del bar
- Merceologia e tecniche di preparazione
- Laboratorio pratico e perfezionamento



Destinatari

Persone prive di impiego residenti in Lombardia



Sbocchi professionali

Bar, pub, hotel, ristoranti, lounge bar, catering ed eventi come barista/barman qualificato.



Quando inizia e quanto dura

Totale: 50 ore - dal 22 giugno



Dove e come si svolge

In presenza presso la sede CESVIP Lombardia di Brescia



Costo

Il corso è **GRATUITO**



Attestato/Certificazione

Profilo: 18.1 Barista-barman - Competenza: Preparare i servizi bar. Liv. EQF: 3.

Attestato di abilità e conoscenze ai sensi del decreto legislativo n. 13/2013 e della legge regionale n. 19/07.

PER INFO E ISCRIZIONI

CESVIP Lombardia sede di Brescia
via C. Brozzoni, 9 - 25125 Brescia
Tel. 030.223993 - cesvip.bs@cesvip.lombardia.it