



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

OBIETTIVI

L'obiettivo del corso è quello di fornire le basi teoriche e tecniche 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.

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.

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.

ATTESTAZIONE

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



CALENDARIO

24/02/2026	HACCP	14:30 - 18:30
25/02/2026	SERVIZIO AI TAVOLI	14-18
27/02/2026	CAFFETTERIA	9-13
27/02/2026	HACCP	14-18
02/03/2026	DRINK	13-17
03/03/2026	DRINK	9-13
03/03/2026	MENU RAPIDI E TAVOLA FREDDA	14:30 - 18:30
06/03/2026	MENU RAPIDI E TAVOLA FREDDA	14-18
10/03/2026	VINO	14-18
11/03/2026	RIPASSO + TEST FINALE	9-13

SEDE DEL CORSO:

Via del Rizzo 2 Vercurago LC
Tel: 3770926972
Mail: formazione@studiomilanigabriella.it