



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 vogliano 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

03/11/2025	Introduzione	9:00 -13:00
04/11/2025	Caffetteria	14:30 -18:30
05/11/2025	Caffetteria	14:30 -18:30
07/11/2025	HACCP	13:00-17:00
11/11/2025	HACCP	9:00-13:00
11/11/2025	Long drinks + enologia base	14:00-18:00
14/11/2025	Long drinks + enologia base	13:00-17:00
15/11/2025	Long drinks + enologia base	8:00-12:00
18/11/2025	Menu rapidi tavola fredda	14:30 -18:30
25/11/2025	Menu rapidi tavola fredda + Test finale	14:30 -18:30

SEDE DEL CORSO:

Via del Rizzo 2 Vercurago LC

Tel: 3770926972

Mail: formazione@studiomilanigabriella.it