



Associazione Missione Lavoro
Ente di Formazione Professionale

Viale Italia, 10
07100 Sassari
www.missionelavoro.org



Centro Studi Formazione Professionale
Missione Lavoro
Ente accreditato dalla Regione
Autonoma della Sardegna

CORSO DI FORMAZIONE CAFFETTERIA E BAR

Il corso di Caffetteria e Bar ha come obiettivo quello di dotare il corsista delle solide basi per lavorare all'interno di esercizi come bar e locali dove si somministrano bevande da bancone.

E' importante per chi vuole allargare le proprie conoscenze e puntare su una formazione professionale sempre al passo con i tempi intraprendendo una professione sempre più richiesta.

I principali obiettivi sono: conoscere i prodotti, preparare un buon drink, servire con rapidità, intrattenere con il flair ed interagire con i clienti.

È un corso completo che si sviluppa partendo dalle basi, consigliato a tutti coloro sprovvisti di esperienza nel settore beverage.

Programma

Tecniche di lavoro (miscela, macchina, mano dell'operatore, macinadosatore, manutenzione).

L'espresso e il cappuccino perfetto.

Tecniche di montatura del latte ed il caffè

I principali prodotti della caffetteria nazionale (mokaccino etc.)

Pratica nello svolgimento della preparazione delle bevande di caffetteria

Servizio e rapporti di vendita con i clienti (servizio al tavolo e rapporti di comanda)

L'attrezzatura professionale: bicchieri, shaker, mixing glass

Organizzazione del banco di lavoro

I liquidi: Vodka, Gin, Tequila, Distillati di frutta, Distillati di vino e vinaccia, Cognac, Brandy, Armagnac, Grappa, Rhum, Cachaca, Whisky, Vermouth, Champagne, Spumante

Tecniche di miscelazione e formulazione di aperitivi e digestivi innovativi

Long drinks e short drinks

Preparazione di bibite analcoliche e alcoliche: tecniche di versamento e servizio al cliente

Lavoro di mescita e di servizio al bancone con i clienti

Comande e servizio al tavolo