

TECNICHE DI SERVIZIO BAR

Per acquisire le competenze necessarie per l'inserimento lavorativo in pubblici esercizi quali caffè e bar, ristoranti, trattorie, osterie.

Per imparare a preparare bevande e coppe gelato, così come alcuni snack e piatti veloci, relazionandosi in modo corretto con il cliente.

Per acquisire una buona conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione e somministrazione di bevande e snack, e non da ultimo dei comportamenti da adottare in linea con la normativa sull'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro.



Contenuti del corso

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG e al suo interno si acquisiranno le competenze per:

- preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria...) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati;
- preparare snack e piatti veloci da servire al bar;
- assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.

Conoscenze tecnico professionali

- Classificazione merceologica delle bevande
- Tipologie di locali e relative bevande
- Normativa sulla somministrazione di alcolici
- Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati
- Classificazione IBA dei cocktails
- Tecniche di miscelazione delle bevande
- Tecniche di spillatura della birra
- Criteri di scelta dei bicchieri di servizio
- Tecniche di guarnizione e decorazione
- Tipologie e caratteristiche di alcuni snack e piatti veloci
- Criteri di scelta della tipologia di pane
- Criteri di abbinamento materie prime
- Norme igieniche di preparazione e conservazione
- Norme e stili di comportamento con il cliente
- Le tipologie di clientela
- L'accoglienza: situazioni e modalità operative
- Presentazione prodotti e compilazione comanda
- Regole di presentazione del conto

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro

Durata

200 ore

Certificazione

Attestato di partecipazione

Riservato a

Persone iscritte al programma PIPOL (disoccupati e inoccupati)

Data avvio

Il corso sarà avviato appena raggiunto il numero minimo di partecipanti (10)

Il corso è gratuito.

AD FORMANDUM

CONTATTI

MAIL

www.adformandum.org

GORIZIA / Via Croce 3

0481 81826

info@adformandum.org

