



## TECNICHE DI BAR

**Titolo di studio richiesto:**

- *Obbligo scolastico assolto*

**Prerequisiti:**

- *Non sono richieste esperienze pregresse nel settore*

**Inizio/termine:**

- *L'attivazione del corso è legata al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsto.*

### OBIETTIVO DEL CORSO

Obiettivo del corso è fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, al servizio di bar e al rapporto con il cliente.

### CONTENUTI

- conoscenza ed utilizzo delle attrezzature,
- caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
- caratteristiche di caffè, tè, cacao, ecc.
- tipologie di latte, bevande alcoliche e analcoliche,
- frullati e frappè
- prodotti per la miscelazione: distillati, liquori, ecc.
- gestione del banco bar, tecniche di preparazione e modalità di servizio dei diversi prodotti di caffetteria e miscelazione, di snack caldi e freddi

### DESTINATARI

Lavoratori occupati e PMI.  
Corso rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91).

### DURATA

50 ore

### ORARIO

Pre serale

### SEDE CORSO

Corso erogato in modalità online

### COSTO

Costo totale € 550,00 così suddiviso:  
- € 165,00 a carico dell'azienda/lavoratore occupato pari al 30%  
- € 385,00 a carico del CMTO pari al 70%  
- Nessun contributo da parte del lavoratore con ISEE inferiore o uguale a € 10.000,00

### CERTIFICAZIONE

Al termine del corso verrà rilasciato ai/alle partecipanti un attestato di validazione delle competenze.

**Per informazioni e pre-iscrizioni scrivere a [info@anasformapiemonte.it](mailto:info@anasformapiemonte.it)**