

Il corso di 190 ore (92 aula + 98 laboratorio), ha l'obiettivo di formare una figura professionale che possa operare in completa autonomia nel settore specifico di competenza, in particolare nel servizio di bar in ristoranti, alberghi, bar, locali notturni o altre strutture ristorative di varia tipologia. Al termine dell'attività formativa, l'utente riceverà una preparazione professionale flessibile e polivalente inerente alla gestione del servizio sala bar. Sarà in grado di organizzare il

lavoro, relazionarsi con la clientela, saper controllare la qualità dei servizi e delle bevande. È previsto un tirocinio facoltativo di 2 mesi, al fine di consolidare le competenze acquisite.

Per disoccupati/inoccupati/cassaintegrati. Per l'iscrizione al corso ed il rilascio del voucher, occorre mettersi in contatto con il Centro per l'Impiego di riferimento territoriale e fissare appuntamento.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Introduzione al corso e team building - Salute e sicurezza sul luogo di lavoro
- Soft skills per il lavoro - Gestione e relazione con il cliente

Sede del corso: Trento, via Maccani 50
Periodo di svolgimento: 21/04/22 - 30/06/22

- 2 HACCP - Visite aziendali
- Le materie prime, attrezzature e allestimenti
 Global bartender
 - Coffee Art Specialist

Durata: 190 ore procapite

