



INIZIO 21/02/2024 **FINE** 09/03/2024

Cremona – Corso SALA BAR

 Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì
Dalle alle

 Referente: Elisabetta Larini

 elisabetta.larini@ialombardia.it

DURATA CORSO
70 ORE

> LEGGI LA SCHEDA COMPLETA SU WWW.IALOMBARDIA.IT

OBIETTIVI

Saper preparare i principali prodotti di un bar (caffetteria, cocktail, snack) e di studiare nuove proposte per attirare una clientela sempre più esigente.

ALTRE INFO

LIVELLO: Base

DESTINATARI: Company, private, others

REQUISITI: Possono aderire al programma garanzia di occupabilità dei lavoratori (gol) coloro che al momento della presentazione della domanda sono residenti o domiciliate in lombardia, con un'età compresa tra i 16 e i 65 anni di età e con almeno uno dei seguenti requisiti:

- disoccupat* beneficiari di ammortizzatori sociali (in particolare, naspi e dis-coll) in assenza di rapporto di lavoro;
- percettori o richiedenti dell'assegno sfl (supporto per la formazione e il lavoro);
- "working poor", quindi lavoratori che conservano lo stato di disoccupazione ai sensi dell'art. 4, co. 15quater, del dl n. 4/2019 (cioè hanno un reddito annuo da lavoro dipendente inferiore a 8145€ o autonomo inferiore a 4800€).

CONTENUTI

Introduzione al mondo della ristorazione: Conoscere la figura del barman e del cameriere Elementi generali: Conoscere Il banco da bar e le sue attrezzature, la caffetteria e la preparazione di caffè e cappuccini, cocktails: struttura, classificazione e mise en place di un banco bar Preparazione dei prodotti alimentari e del menù: Conoscere e applicare il servizio al tavolo: dall'arrivo del cliente al saluto di fine serata, il menù, le intolleranze, le allergie e le diete, I vini, le bevande alcoliche e superalcoliche Comunicazione e gestione del cliente: Conoscere e applicare gli strumenti e tecniche di accoglienza del cliente, come comunicare con il cliente, la relazione verso il cliente in maniera empatica, saper consigliare il cliente, la comunicazione verbale e gestuale, strategie di sviluppo e miglioramento delle performance del Team.