

TECNICHE DI PREPARAZIONE CAFFETTERIA E PRODOTTI BAR

Programma GOL

Durata: 250 ore di cui 120 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Maria Mazzarello"

Via S.M. Mazzarello, 102 - 10142 Torino
+39 011 70 73 224 - hciofs@ciofs.net
TOCF026003 (codice meccanografico)



TECNICHE DI PREPARAZIONE CAFFETTERIA E PRODOTTI BAR

CFP "Maria Mazzarello"

Obiettivo

Il percorso mira a fornire competenze relative a mansioni previste per il settore del food & beverage con particolare attenzione alla preparazione di prodotti da forno, tavola calda e tavola fredda e alla preparazione/somministrazione di bevande calde fredde al banco bar. Particolare attenzione verrà dedicata all'utilizzo di strumenti e di informazioni tali da consentire di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande. In aggiunta verranno approfondite le tematiche inerenti alle competenze digitali finalizzate ai processi di self empowerment. Il percorso è rivolto a persone disoccupate che nel rispetto di quanto previsto dal Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori, necessitano di percorsi di Up-skilling al fine di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Contenuti

Informatica e Digitale

Sicurezza

Contribuire allo sviluppo sostenibile e alla difesa dell'ambiente

Contestualizzare i principi dello sviluppo sostenibile nelle attività economico-produttive del settore di riferimento

Organizzazione del lavoro

Produzioni del bar

Tecniche di somministrazione

Social Placement

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione delle competenze