

# ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PREPARAZIONE COCKTAIL

**Programma GOL**

**Durata: 150 ore**

**CIOFS-FP Piemonte ETS**

*CFP "E. Palomino"*

**Viale Marchino,131 - 15033 Casale M.to (AL)**

**+39 0142 45 48 76 - [qciofs@ciofs.net](mailto:qciofs@ciofs.net)**

**ALCF012004 (codice meccanografico)**



## ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PREPARAZIONE COCKTAIL

*CFP "E. Palomino"*

### Obiettivo

Il percorso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze necessarie alla preparazione/somministrazione di bevande calde e cocktail al banco bar e in altre attività ristorative, con una particolare attenzione alla gestione del corretto set-up e dell'organizzazione della postazione di lavoro, rispettando gli standard di ordine e pulizia. In aggiunta verranno approfondite le tematiche inerenti all'informatica in riferimento all'elaborazione di testi e alle competenze digitali finalizzate ai processi di self empowerment.

### Contenuti

- Accoglienza
- Sicurezza
- Informatica e Digitale
- Social Placement
- Coffee
- Drink & mixology
- Prova finale

### Destinatari

Disoccupati

### Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

### Certificazione finale

ATTESTATO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE - Lo stesso attestato verrà rilasciato anche in caso di interruzione imprevista del percorso da parte dell'allievo al quale verranno validate le sole competenze o parti di essere acquisite fino al momento dell'abbandono, qualora ne ricorrano le condizioni secondo quanto specificato nella normativa di riferimento (Testo Unico Regione Piemonte per le certificazioni - D.D. 849/2017).