

# TECNICHE DI PREPARAZIONE CAFFETTERIA E PRODOTTI BAR

Programma GOL

Durata: 300 ore di cui 150 di stage

## CIOFS-FP Piemonte ETS

*CFP "San Giuseppe"*

Via S. Ferrari,3 - 15057 Tortona (AL)  
+39 0131 82 27 84 - [nciofs@ciofs.net](mailto:nciofs@ciofs.net)  
ALCF01300X (codice meccanografico)



## TECNICHE DI PREPARAZIONE CAFFETTERIA E PRODOTTI BAR

*CFP "San Giuseppe"*

### 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.

Si tratta di un percorso interamente gratuito e, nella consapevolezza che le politiche di pari opportunità devono agire sull'organizzazione del lavoro, garantendo un'adeguata rappresentanza femminile, la partecipazione è rivolta ad ambo i sessi con l'intento di garantire pari opportunità nel mercato del lavoro e prevenire ogni forma di discriminazione basata sul genere.

### 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