

ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PREPARAZIONE COCKTAIL

Programma GOL

Durata: 150 ore

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Ist. M. Ausiliatrice"

Via Gagliaudo,3 - 15121 Alessandria

+39 0131 43 221 - mciofs@ciofs.net

ALCF01400Q (codice meccanografico)



ELEMENTI DI CAFFETTERIA E PREPARAZIONE COCKTAIL

CFP "Ist. M. Ausiliatrice"

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).