

2022: UN GIORNO AL BAR

CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO

OBIETTIVI DEL CORSO

- Conoscenza della filiera del caffè;
- Conoscenza funzionamento, pulizia e manutenzione della macchina del caffè;
- Conoscenza temperature e tecniche per creare la crema di latte;
- Accorgimenti e dettagli tecnici sulla cottura delle brioche, chiarezza su allergeni ed intolleranze;
- Organizzazione metodo di lavoro per velocizzare il servizio mantenendo la qualità;
- Ridurre gli sprechi.

CONTENUTI

1) L'espresso all'italiana (4 ore)

Portare consapevolezza "teorico - pratica" sui fattori che determinano l'estrazione qualitativa del caffè con la regola delle 5M

- MACCHINA DEL CAFFÈ
- MACINADOSATORE
- MISCELA
- MANODOPERA
- MANUTENZIONE

2) Il cappuccino perfetto (4 ore)

Portare consapevolezza "teorico-pratica" sulle caratteristiche tecniche necessarie all'esecuzione di un cappuccino perfetto senza sprechi e senza alterazioni del prodotto "latte".

- IL LATTE E LE SUE PROTEINE
- LE TEMPERATURE DI SERVIZIO CORRETTE
- LA CREMA DI LATTE
- QUANTITA' O QUALITA' QUESTO E' IL PROBLEMA

DURATA:

16 ore

Calendario:

Tutti i lunedì

dal 21 Marzo all' 11 Aprile
orario 14:30 – 18:30

Modalità formativa:

in presenza c/o sede F.I.B.A.

Via Montegrappa, 80 - Cordenons

A decorrere dal 15 ottobre 2021, ai sensi di quanto disposto dalla vigente normativa, per partecipare al corso di formazione sarà obbligatorio essere in possesso di:

- **GREEN PASS BASE**
(vaccino/guarigione/tampone) in zona bianca e gialla
- **GREEN PASS RAFFORZATO** (vaccino/guarigione) in zona arancione

Il mancato possesso o la mancata esibizione di valida certificazione verde (green pass) determinerà l'impossibilità di accedere al corso stesso.

Il tutor del corso verificherà i green pass all'ingresso in aula.

DOCENTE

David Sanchis

Barman con esperienza pluriennale, dopo aver lavorato a livello nazionale ed estero torna alle sue radici e crea l'associazione F.I.B.A. (Formazione Italiana Bar Academy). Collabora con Confcommercio, IAL e SCUOLE PRIVATE creando e svolgendo corsi di formazione specifici e ricercati nel mondo della mixology e del bar nella sua totalità.

2022: UN GIORNO AL BAR CORSI FORMAZIONE IN AVVIO



IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO CONTENUTI

3) "La" colazione (4 ore)

Acquisire consapevolezza e spunti "teorico-pratici" sui preparativi che fidelizzano e donano emozioni ai clienti.

- IL FORNO
- BRIOCHE E TIPOLOGIE
- CHIAREZZA SUGLI ALLERGENI E SULLE INTOLLERANZE
- ACCORGIMENTI SULLA PREPARAZIONE NELLE TEGLIE
- DETTAGLI TECNICI SULLA COTTURA DELLE BRIOCHE
- "LA" COLAZIONE ECCELLENTE

4) Servizio & comande (4 ore)

Organizzazione e metodo di lavoro efficace per velocizzare il servizio e mantenere alta la qualità.

- LA COMANDA
- LA CONSEGNA
- COME GESTIRE UNA COMANDA MULTIPLA
- TIMER DI SERVIZIO
- CRONO TRAINING

DESTINATARI

Dipendenti del settore Ho.Re.Ca.

La quota di iscrizione comprende materie prime, materiali e attrezzature utilizzate durante il corso

**CLICCA QUI
PER ISCRIVERTI**

DURATA:

16 ore

Calendario:

Tutti i lunedì

dal 21 Marzo all' 11 Aprile

orario 14:30 – 18:30

Modalità formativa:

in presenza c/o sede F.I.B.A.

Via Montegrappa, 80 - Cordenons

PREZZI

SCONTO DEL 30%

€ 427,00 + IVA

**RISERVATO
AZIENDE ASSOCIATE**



CONFCOMMERCIO FIPE

€ 610,00 + IVA

**AZIENDE NON ASSOCIATE
CONFCOMMERCIO FIPE**

**GRATUITO PER I DIPENDENTI
AZIENDE ADERENTI AL
FONDO FOR.TE**

INFO&ISCRIZIONI:

Vera Porracin
v.porracin@terziaria.pn.it
0434 549465

ISCRIZIONI ENTRO 18/03/2022