

CREA IL FUTURO DEL TURISMO:
SVILUPPA LE TUE COMPETENZE CON
I NOSTRI CORSI GRATUITI!

EMILIA-ROMAGNA

IMPRESE TURISTICHE IN RETE PER UNA FILIERA
INTEGRATA CHE INNOVA E VALORIZZA MARE,
MONTAGNA, BORGHI E CITTÀ D'ARTE.

- **PER PERSONE** interessate a entrare o aggiornarsi nel settore turistico

Rif.PA 2024-22630/RER COMPETENZE PER LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DEGLI ATTRATTORI CULTURALI E TURISTICI: FORMAZIONE PERMANENTE approvata dalla Regione Emilia-Romagna con Delibera di Giunta Regionale N°14 del 14/10/2024 e co-finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 priorità 2 Istruzione e Formazione - Obiettivo specifico g)



2 - IL BARMAN SOSTENIBILE: TENDENZE, CREATIVITA' E RISPARMIO

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI - Modulo 1

Aggiornarsi sulle nuove tendenze del bar è un passo fondamentale per rimanere competitivi, offrire un servizio di qualità superiore e migliorare continuamente le proprie competenze professionali.

Il corso ti permette di sperimentare e offrire esperienze uniche ai clienti, elevando la tua creatività e la qualità del servizio.

Le nuove tendenze non riguardano solo i nuovi cocktail da proporre, ma anche l'adozione di pratiche più sostenibili che mirano a ridurre gli sprechi e a utilizzare ingredienti locali e stagionali. Essere al passo con questi cambiamenti ti consente di soddisfare le diverse esigenze della tua clientela.

Contenuti

- La gestione economica del bar: analisi e controllo dei costi di gestione.
- Il prezzo d'acquisto e quello di vendita dei prodotti al bar.
- Lo stoccaggio delle materie prime.
- I vari tipi di latte nella caffetteria: differenze in montatura fra latte intero, scremato, fresco, vaccino, avena, soia e altre bevande vegetali.
- Quali tipi di lattiere sono più adatte per montare il latte e per il latte art: la tecnica del free pouring.
- Le basi del latte art.
- Strumenti e tecniche di vendita.
- Come calcolare il Drink cost.
- I prodotti della caffetteria tradizionale e i cocktails a base di caffè.
- Il team work: l'efficacia del lavoro di gruppo.
- Appunti tecnico-culturali sui vini spumanti.
- Storia della liquoristica e principi del bere miscelato.
- La distillazione e i suoi derivati: la loro merceologia.

Metodologia didattica

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove potrai sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale. Sotto la guida di un docente esperto potrai esercitarti sui casi reali e "imparare facendo".

Materiale didattico

- Kit didattico composto da block notes e penna
- Dispense sugli argomenti trattati

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Assistenza post corso

Al termine del corso avrai accesso a una rete di supporto professionale per accompagnarti nel tuo percorso di crescita: grazie a Cescot Lavoro ti aiutiamo nel cercare lavoro e grazie a Confesercenti ti assistiamo nell'avviare la tua impresa.

Destinatari

Il corso si rivolge a persone occupate e non occupate, che operano o desiderano operare nella filiera turistica con residenza / domicilio in Emilia-Romagna in data antecedente la richiesta di partecipazione.

Criteri di accesso al percorso

L'accesso al percorso prevede un COLLOQUIO ORIENTATIVO. Output del colloquio sarà una SCHEDA DI PROFILAZIONE che consentirà di attribuire un punteggio.

Nel caso le domande superino i posti disponibili verrà redatta una graduatoria che determinerà l'ordine di entrata nelle diverse edizioni del corso attivate nei limiti del finanziamento disponibile.

Non è possibile accedere a più corsi appartenenti allo stesso progetto sottoindicato.

Numero partecipanti: 8 persone

Costo

La partecipazione al corso **2024-22630/RER/2 "COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI - Modulo 1"** è gratuita in quanto il percorso è cofinanziato dal Fondo sociale europeo Programma FSE Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

Ente di formazione

Nuovo Cescot E.R.

Sede di svolgimento

Cescot Rimini
Via Clementini 18 Rimini

Durata

30 ore

Periodo di svolgimento

Maggio: 2 incontri a settimana dalle ore 08.30 alle ore 12.00/12.30

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Cescot Scarl
Via Clementini, 31 - Rimini
Referente: Manola Arduini
Tel. 0541-441937
E-mail: manola@cescot-rimini.com
www.cescot-rimini.com