

# PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK

## DESCRIZIONE DEL PERCORSO E OBIETTIVI:

Il corso si pone l'obiettivo di formare una figura in grado di gestire il servizio di bar, preparando e somministrando bevande e snack. Il corso afferisce all'Ada UC 1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack della figura regionale repertoriata di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: La professionalità in uscita dal percorso si potrà collocare all'interno di aziende pubblici esercizi, quali ristoranti, bar, caffetterie.

## STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

110 ore di cui 40 stage così articolate in tecniche di servizio e mise en place (12 ore), tecniche di caffetteria e preparazione cocktail (20 ore), tecniche di preparazione snack (12 ore), inglese (10 ore), sicurezza e haccp (16 ore) e stage

Attestazione rilasciata: Attestato di frequenza

Durata: 110 ore

Requisiti di accesso: Età: superiore a 18 anni Titolo di studio: Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto; Condizione lavorativa: occupati, disoccupati e/o inattivi Condizioni personali: interesse e motivazione per il percorso proposto. Disponibilità alla frequenza. - Per gli immigrati si richiede il permesso regolare di soggiorno e una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue.

Costo: 1.100 euro

Data di avvio: iscrizioni sempre attive

Luogo: Empoli/Firenze/Lucca