

SCHEDA: BARMAN BARISTA

Il percorso formativo concerne la preparazione delle bevande, calde e fredde (prodotti di caffetteria e cocktail) e la realizzazione di snack e piatti semplici, sia caldi che freddi, curandone l'aspetto estetico.

Si tratta di un ambito particolarmente ricercato, soprattutto in relazione alla forte propensione turistica della Sardegna, che rende fondamentale la cura degli aspetti professionali nell'ambito della ricettività.

Relativamente ai risultati attesi in esito al percorso didattico, essi fanno riferimento alle tecniche di preparazione dei prodotti, a igiene degli alimenti e HACCP, gli strumenti e i macchinari professionali e la loro igienizzazione e manutenzione, le tecniche decorative, le tecniche di controllo e verifica dei prodotti da utilizzare per la realizzazione delle diverse preparazioni.

Le opzioni di inserimento attivo nel mondo del lavoro possono riguardare sia il settore della ricettività che il percorso di autoimprenditorialità.



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Avviso pubblicato per la costituzione dell'offerta formativa nell'ambito del programma pluriennale di interventi per lo sviluppo dell'occupabilità in Sardegna - tvb sardegna lavoro - voucher formativi per disoccupati finanziati con risorse por FSE 2014-2020

PERCORSO GRATUITO
Iscrizioni presso i CPI

Durata del Corso: **200 ore**

Destinatari: **giovani con meno di 30 anni**

Sede del Corso: **Borore (NU) - Via Don Milani n. 1**

Argomenti del Corso:

Strumenti e manutenzione - Preparazione di piatti semplici - Igiene e HACCP - Preparazione di bevande calde - Preparazione di cocktail - Lingua Inglese

Certificazioni finali: **Certificazione delle competenze rilasciate dalla Regione Autonoma della Sardegna e riconosciute nei Paesi dell'Unione Europea.**

