

TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI DI CAFFETTERIA

Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso fornisce le competenze di base per operare nell'ambito della caffetteria e del servizio bar, attraverso un percorso mirato all'acquisizione di tecniche pratiche e conoscenze teoriche fondamentali. I partecipanti impareranno a riconoscere e selezionare le materie prime, ad applicare le corrette tecniche di preparazione delle principali bevande di caffetteria e ad adottare procedure di igiene e riordino degli ambienti di lavoro.

A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media

IL CORSO

 Ore totali : 100 ore

 Validazione di competenze

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI CONTATTARE

CIAC “ P. CINOTTO” - VALPERGA

Via Mazzini, 80 - Tel. 0124 616298 - sede.valperga@ciacformazione.it

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU



**REGIONE
PIEMONTE**

