

## Corso di Formazione Individuale Continua e Permanente – Buoni Formazione per Lavoratori Occupati

### TECNICHE BASE DI BAR

(Corso approvato nel Catalogo dell'Offerta formativa 2023-2027)

#### Destinatari

Lavoratori occupati  
(domiciliati in Piemonte  
e domiciliati fuori regione ma  
occupati presso un datore di  
lavoro localizzato in Piemonte)

#### Durata

50 ore  
2/3 giorni settimanali  
orario pre-serale/serale

#### Costo

- Quota a carico del lavoratore (30%): € 191,25
  - Quota finanziata con il "Buono Formazione" (70%): € 446,25
- Con ISEE minore o pari a € 10.000 il corso è gratuito

#### Numero partecipanti

Massimo 14

#### Certificazione

Attestato di validazione delle competenze

#### Sede del corso

Via Massena n. 20, Torino

#### Informazioni e iscrizioni

FOR.TER PIEMONTE  
Via Massena n. 20, Torino  
Tel. 011/5516 290 - 298  
Orario:  
Da lunedì a giovedì  
9:30-12:30, 13:30-17:00  
formazionecontinua@forter.it

#### Descrizione

Il corso di TECNICHE BASE DI BAR ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti un insieme di conoscenze e tecniche che caratterizzano il settore ristorativo, trattando in particolare le tecniche relative al servizio di caffetteria, di preparazione cocktail, l'utilizzo delle attrezzature.

Il corso è strutturato per offrire una panoramica di una professionalità complessa e variegata: dalle principali nozioni nel mondo della miscelazione, alle attrezzature del bancone, alla gestione dei prodotti ed alla merceologia degli ingredienti, alle tecniche di creazione e servizio dei cocktail.

Dopo una breve introduzione a carattere teorico, il corso propone una formazione tecnico-pratica, svolta prevalentemente nel laboratorio attrezzato presso "Maison Massena" che, dotata di attrezzature di altissimo livello, offre postazioni individuali e realizza attività formativa specialistica nel settore.

#### Struttura del percorso

- Accoglienza (1h)
- Tecniche di bar (45 ore): Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime; Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria; Tecniche di miscela/somministrazione degli alcolici; Tipologie e tecniche di servizio.
- Prova finale (4 ore)

#### Destinatari caratteristiche

È richiesto almeno il livello di scolarità di Scuola secondaria di I grado (scuola media inferiore).

#### Prerequisiti d'ingresso

Nessun prerequisito richiesto.

#### Modalità di selezione

Nessuna selezione di accesso prevista.

*Per ottenere il finanziamento del Buono Formazione e il rilascio dell'Attestato è necessario frequentare almeno i 2/3 delle ore corso*