CAMERA DI COMMERCIO MILANO MONZABRIANZA LODI

integra

FORMAPER

CORSO

TECNICHE BAR

Il corso vuole formareuna figura professionale chesia ingrado di realizzare le principali preparazioni da bar, trasferendo conoscenze sulle materie prime e sulle tecniche di esecuzione. Durante il corso si imparerà a gestire tutto ciò che riguarda il servizio e l'interazione con il cliente.

PROGRAMMA

- La figura del barista, luoghi di lavoro ed attrezzatura.
- Origine e produzione del caffè, macchinari e preparazione espresso.
- Montatura del latte e preparazione di tutte le bevande calde.
- Pulizia e manutenzione dei macchinari.
- Accoglienza, presa della comanda, servizio al tavolo e sbarazzo.
- I principali cocktail e distillati.

DURATA

90 ore di formazione, così suddivise:

- 4 ore di HACCP, conservazione degli alimenti e igiene personale;
- 10 ore di italiano tecnico;
- 8 ore di modulo sulle competenze trasversali in preparazione all'inserimento lavorativo;
- 68 ore di modulo tecnico pratico nei laboratori bar.

DATE E ORARI

Inizio corso: 12 ottobre 2026 - **Fine corso**: 20 novembre 2026
Orari: lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 14:30 alle ore 18:30
5 mattine di italiano tecnico per il settore bar

SEDE

CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo
Viale Murillo 17, Milano - MM1/MM5 Lotto

N. PARTECIPANTI

15 persone
Il corso è rivolto a persone con background migratorio residenti sul territorio di Milano Monza Brianza Lodi.

Selezione partecipanti curata da:

PROGETTO ARCA · WORK IS PROGRESS soleterre · FARSI PROSSIMO · AVSI People for development · ANOLF

Per informazioni e iscrizioni invia un documento e un CV aggiornato a
workisprogress@soleterre.org

ENTRO IL **01/10/2026**