



CORSO

TECNICHE DI BAR

Il corso vuole formare una figura professionale che sia in grado di realizzare le principali preparazioni da bar, trasferendo conoscenze sulle materie prime impiegate e sulle tecniche di esecuzione. Durante il corso il partecipante 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.
- La fermentazione: birra, vino, spumante e champagne.

DURATA

74 ore di formazione, così suddivise:

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

DATE E ORARI

Inizio corso: 15 maggio 2025 - **Fine corso:** 20 giugno 2025

Orari: dalle ore 14:00 alle ore 19:00 (nelle giornate segnate a calendario)

SEDE

CAPAC - Politecnico del Commercio e del Turismo
Viale Murillo 17, Milano

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:



ISCRIVITI TRAMITE IL LINK

<https://docs.google.com/forms/>

ENTRO IL **28/04/25**