

**CREA IL FUTURO DEL TURISMO:
SVILUPPA LE TUE COMPETENZE CON
I NOSTRI CORSI GRATUITI!**

EMILIA-ROMAGNA

**IMPRESSE TURISTICHE IN RETE PER UNA FILIERA
INTEGRATA CHE INNOVA E VALORIZZA MARE,
MONTAGNA, BORGHI E CITTÀ D'ARTE.**

- **PROFESSIONISTI** già attivi nel settore, che desiderano innovare e sviluppare le proprie competenze

Rif.PA 2024- 22631/RER COMPETENZE PER LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DEGLI ATTRATTORI CULTURALI E TURISTICI: FORMAZIONE CONTINUA approvata dalla Regione Emilia-Romagna con Delibera di Giunta Regionale N.1914 del 14/10/2024 e co-finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 priorità 2 Istruzione e Formazione - Obiettivo specifico di Finanziamento in regime di De Minimis

PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

7-IL BARMAN SOSTENIBILE: TENDENZE, CREATIVITA' E RISPARMIO

COMPETENZE DI GESTIONE E ORGANIZZAZIONE – Modulo 2

Aggiornarsi sulle nuove tendenze del bartending è un passo fondamentale per rimanere rilevanti e competitivi, offrire un servizio di qualità superiore e migliorare continuamente le proprie competenze professionali.

Essere aggiornati ti permette di sperimentare e offrire esperienze uniche ai clienti, elevando la tua creatività e la qualità del servizio.

Le tendenze del bartending non riguardano solo i nuovi cocktail, ma anche l'adozione di pratiche più sostenibili, un'attenzione crescente alla sostenibilità, con pratiche che mirano a ridurre gli sprechi e a utilizzare ingredienti locali e stagionali. Essere al passo con questi cambiamenti ti consente di soddisfare le diverse esigenze della tua clientela.

Contenuti

- La gestione economica del bar: analisi e controllo dei costi di gestione.
- Il prezzo d'acquisto e quello di vendita dei prodotti al bar.
- Lo stoccaggio delle materie prime.
- I vari tipi di latte nella caffetteria: differenze in montatura fra latte intero, scremato, fresco, vaccino, avena, soia e altre bevande vegetali.
- Quali tipi di lattiere sono più adatte per montare il latte e per il latte art: la tecnica del free pouring.
- Le basi del latte art.
- Strumenti e tecniche di vendita.
- Come calcolare il Drink cost.
- I prodotti della caffetteria tradizionale e i cocktails a base di caffè.
- Il team work: l'efficacia del lavoro di gruppo.
- Appunti tecnico-culturali sui vini spumanti.
- Storia della liquoristica e principi del bere miscelato.
- La distillazione e i suoi derivati la loro merceologia.

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Costo

La partecipazione al corso 2024-22631/RER/7 è gratuita in quanto il percorso è cofinanziato dal Fondo sociale europeo Programma FSE Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

Assistenza post corso

Sarà a disposizione dei partecipanti interessati un pacchetto di ore di consulenza per favorire l'applicazione nelle proprie organizzazioni delle nuove conoscenze.

Destinatari

Il corso si rivolge a titolari, professionisti, familiari collaboratori e lavoratori in imprese della filiera turistica dell'Emilia-Romagna, ovvero tutto l'ecosistema economico che partecipa direttamente o indirettamente al turismo (servizi ricettivi, pubblici esercizi, negozi, agenzie viaggi, organizzazione eventi, artigianato di specialità locali, alberghi, ristorazione e tutti gli ambiti che compongono il "sistema di ospitalità"). Il ruolo gestito dai partecipanti in impresa implica il possesso di competenze relative alla filiera turistica, propedeutiche all'apprendimento delle nuove tecniche.

Numero partecipanti

Minimo 10 persone

Criteri di accesso al percorso

Nel caso in cui il numero di domande superi i posti disponibili per un'ottimale realizzazione del corso (di norma 12), i candidati idonei saranno inseriti in edizioni successive rispettando l'ordine di arrivo delle domande di iscrizione, fino esaurimento delle risorse disponibili.

Ente di formazione

Nuovo Cescot E.R.

Sede di svolgimento

-Cescot Ravenna Cesena srl
Piazza Bernini, 7, Ravenna (RA)
-AGUARDIENTE – Marina di Ravenna (RA)
Piazzale Adriatico, 7/D

Durata

30 ore

Periodo di svolgimento

Dal 29 Aprile Al 4 Giugno 2025,
orario 15.00-18.00

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Cescot Ravenna Cesena Srl
Piazza Bernini 7, Ravenna (RA)
Referenti: Eleonora-Manuela
Tel. 0544/292711
E-mail: cescot@cescotravenna.it

www.cescotravenna.it

