

Il servizio bar

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologia delle bevande alcoliche e analcoliche disponibili al bar, comprese le loro caratteristiche, le ricette di base e le varianti più comuni;
- Tipologia dei cocktail classici e contemporanei, inclusi i loro ingredienti, le tecniche di miscelazione e le presentazioni tradizionali;
- Tecniche di servizio al bar, come il servizio al bancone, il servizio ai tavoli, la preparazione di bevande alla vista del cliente.

ABILITÀ

- Saper preparare una varietà di bevande alcoliche e analcoliche con precisione e rapidità, utilizzando le tecniche di miscelazione appropriate e garantendo una presentazione accattivante;
- Essere in grado di gestire in modo efficace le richieste e le esigenze dei clienti, fornendo un servizio cortese e professionale e rispondendo prontamente a eventuali reclami o problemi;
- Sviluppare abilità nell'organizzazione del proprio spazio di lavoro, garantendo che gli ingredienti, le attrezzature e le bevande siano facilmente accessibili e che il bar sia ordinato e pulito durante il servizio;
- Essere in grado di gestire situazioni ad alta pressione, come picchi di affluenza o clienti difficili, mantenendo la calma e continuando a fornire un servizio di qualità.
- Sviluppare competenze nella vendita suggerendo bevande e cocktail ai clienti, utilizzando tecniche persuasive ma rispettose e rispondendo alle richieste di informazioni sui prodotti disponibili.

Livello di accesso Qualifica professionale**Durata** 40 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**