

Preparare i servizi bar

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie delle bevande alcoliche e analcoliche, compresi gli ingredienti, le proprietà e le tecniche di preparazione associate a ciascuna categoria;
- Tipologie delle ricette per cocktail classici e contemporanei, bevande analcoliche, caffè e altre specialità bar;
- Strumenti e attrezzature bar: utilizzo e funzionamento.

ABILITÀ

- Saper miscelare le bevande utilizzando le tecniche di misurazione, agitazione, mescolamento o stratificazione appropriate per ottenere risultati gustosi e bilanciati;
- Essere in grado di valutare il sapore, l'equilibrio e la presentazione delle bevande attraverso la degustazione e il controllo della qualità;
- Sviluppare abilità nella presentazione estetica delle bevande, compresa la decorazione dei bicchieri, l'aggiunta di garniture e decorazioni, e la disposizione su vassoi o piatti di servizio;
- Essere in grado di preparare e servire le bevande in modo rapido ed efficiente, gestendo contemporaneamente più ordini e mantenendo la qualità e la precisione;
- Saper adattare le ricette e le tecniche di preparazione in base alle preferenze dei clienti, alle richieste speciali e alle disponibilità degli ingredienti.

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**