



Startup

GESTIONE DEL LOCALE

CORSO DI 56 ORE

Gestione del locale, pranzo veloce, colazione, aperitivo, gestione del banco.

L'IMPRENDITORE DI SUCCESSO: 12 ORE

12 ore - Come vendere di più, fare pubblicità, gestione del budget.

MISCELAZIONE: 8 ORE

6 ore - La miscelazione, lo shaker, le diluizioni, tecniche di miscelazione del bar: rocking, trowling...
Distillati, sciroppi, liquori e Miscelazione contemporanea.

2 ore - Drink cost: come calcolare i costi dei drink e ridurre gli sprechi.
ABV: calcolare la gradazione alcolica dei drink.

BIRRE: 4 ORE

4 ore - Produzione e tipi di birra (trappiste, lambic, ipa, etc...)
Come servire la birra: alla spina, caduta, in bottiglia, in carboazoto.
Conservazione e spillatura.

GESTIONE DEL BANCO, COLAZIONE, PRANZO VELOCE: 20 ORE

8 ore - Origine e caratteristiche del caffè, usare al meglio la macchina del caffè e il macinadosatore.
Caffetteria classica e moderna, estrazione e tecniche di servizio.

12 ore - Brioche, pranzo veloce, gestione del banco.
La colazione, caffè, cappuccino, panini e altri prodotti.

VINI E SPUMANTI: 8 ORE

8 ore - Vitigni e tecniche di vinificazione del territorio.
Temperature di servizio, come servire il vino al tavolo, la decantazione dei rossi invecchiati.
Gestire la cantina e i nuovi metodi per conservare il vino.

ALIMENTI E IGIENE: 4 ORE

4 ore - Igiene alimentare.

CALENDARIO DISPONIBILE SU:

bit.ly/CatalogoHoreca

ORARIO: 9.00-18.00

ATTESTATO: di partecipazione

QUOTA: € 1.230



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

horeca@aproformazione.it
telefono 0173.284.922
whatsapp 329.439.8227
store.aproformazione.it





WSET qualification

Le qualifiche internazionali per il mondo del vino in lingua inglese.

Alba Accademia Alberghiera è Approved Programme Provider per i primi tre livelli di qualifica:

Level 1 Award in Wines, Level 2 Award in Wines e Level 3 Award in Wines.

La formazione è erogata in lingua inglese.

INFO E PRENOTAZIONI SU:

albaaccademia.it/wset

