

L'allestimento del banco e della sala bar

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie delle bevande e delle attrezzature;
- Tecniche di presentazione delle bevande e dei cocktail per valorizzare al meglio il banco e la sala bar, attraverso l'uso di decorazioni, illuminazione, e accessori;
- Principi dell'ergonomia del bar.

ABILITÀ

- Saper allestire il banco bar in modo efficace, organizzando le bottiglie, gli utensili e gli accessori in modo logico e funzionale per facilitare la preparazione delle bevande;
- Essere in grado di decorare il banco e la sala bar in modo accattivante, utilizzando elementi visivi e decorativi per stimolare l'appetito e l'interesse dei clienti;
- Sviluppare abilità nella gestione del tempo per garantire che l'allestimento del banco e della sala bar sia completato in tempo per l'apertura del locale e che gli ingredienti e le attrezzature necessarie siano sempre a portata di mano;
- Essere in grado di organizzare in modo efficiente gli spazi di lavoro, compreso il banco, le aree di preparazione e stoccaggio, per massimizzare l'efficienza operativa e ridurre il disordine durante il servizio;
- Sviluppare competenze nella comunicazione con il personale del bar per coordinare l'allestimento e il servizio in modo collaborativo e armonioso.

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**