

TITOLO DEL CORSO

MASTRO BANCONIERE: CORSO BASE

DURATA IN ORE	18
DATA INIZIO DEL CORSO	13/09/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	18/10/2021
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	La terra produce materie prime deliziose, mani sapienti la lavorano per ottenere prodotti eccellenti, il banconiere ha il compito di selezionare questi prodotti con cura e di raccontarli al proprio cliente con generosità. Non solo selezionatore, ma artigiano esso stesso quando dalla selezione passa alla produzione gastronomica. Un corso per apprendere arte e segreti di un mestiere che richiede competenze e conoscenza.
CONTENUTI	Introduzione alla professione La conoscenza del prodotto Comunicazione e attenzione al cliente La conoscenza del prodotto Economia dei prodotti e riduzione dello spreco Elementi di gastronomia
DOCENTI	FRANCESCA MARSETTI - LUCA BONICELLI - GIOVANNI TISTI
CALENDARIO LEZIONI	orario giorno data docente n. incontri tot ore aula 15.00 - 18.00 lunedì 13/09/2021 15.00 - 18.00 lunedì 20/09/2021 15.00 - 18.00 lunedì 27/09/2021 15.00 - 18.00 lunedì 04/10/2021 15.00 - 18.00 lunedì 11/10/2021 15.00 - 18.00 lunedì 18/10/2021 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707