

## 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<br>La conoscenza del prodotto<br>Comunicazione e attenzione al cliente<br>La conoscenza del prodotto<br>Economia dei prodotti e riduzione dello spreco<br>Elementi di gastronomia   |
| DOCENTI                                      | FRANCESCA MARSETTI - LUCA BONICELLI - GIOVANNI TISTI  |
| CALENDARIO LEZIONI                           | orario giorno data docente n. incontri tot ore aula<br>15.00 - 18.00 lunedì 13/09/2021<br>15.00 - 18.00 lunedì 20/09/2021<br>15.00 - 18.00 lunedì 27/09/2021<br>15.00 - 18.00 lunedì 04/10/2021<br>15.00 - 18.00 lunedì 11/10/2021<br>15.00 - 18.00 lunedì 18/10/2021<br><br>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<br>(O PIATTAFORMA UTILIZZATA) | ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1   |
| PER INFORMAZIONI                             | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl<br>MAIL: info@ascomformazione.it<br>TEL: 035/4185706-707  |