

CORSI IFTS - PERCORSO ANNUALE

BEVERAGE

Tecniche di progettazione e realizzazione di servizi beverage innovativi e di alta qualità (beverage specialist).

Il percorso si pone l'obiettivo di formare tecnici specializzati nel settore ristorativo con specializzazione nei servizi beverage di alta qualità.

Contenuti del corso

Gestione dell'impresa ristorativa

Specialty Coffee

Birra

Mixology

Analisi sensoriale

Vino

Marketing

Abbinamenti cibo-bevande

Inglese

Pianificazione eventi

Cosa saprai fare al termine del percorso di studi?

- ✓ Essere un esperto conoscitore delle principali bevande che vengono somministrate nei servizi ristorativi (vino, birra, specialty coffee, cocktail)
- ✓ Utilizzare tecniche innovative di preparazione delle principali bevande per un servizio ristorativo moderno e di alta qualità
- ✓ Implementare conoscenze e tecniche di analisi sensoriale
- ✓ Applicare tecniche di marketing e valorizzazione dei prodotti
- ✓ Applicare tecniche di customer care e customer experience sia in lingua italiana che in lingua inglese

Sbocchi professionali

Potrai lavorare nel settore della **ristorazione**, con specializzazione nei servizi beverage; presso ristoranti e hotel di profilo elevato; eventi e manifestazioni fieristiche.

Inizio corsi

Novembre



Durata

1 anno

Didattica

500 ore

Stage curriculare

500 ore

Sede

Milano

Posti disponibili

25

Destinatari

Diplomati

Certificazione finale

Diploma di specializzazione tecnica superiore

IV livello EQF