



REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSO IFTS BARTENDER E BEVERAGE CONSULTANT

PRESENTAZIONE CORSO E PROPOSTA STAGE
ANNO ACCADEMICO 2018 | 2019

TALENTS MEET JOB

DEDICATO ALLE AZIENDE | DIVENTA PARTNER DI STAGE DEL CORSO E OSPITA UNO DEI NOSTRI STUDENTI

IL CORSO

Il Corso IFTS «Bartender e Beverage Consultant» è così strutturato: 1000 ore di formazione, di cui 520 di aula e **480 di tirocinio formativo curriculare presso aziende rappresentative del settore.**

Le **principali materie** tecnico professionali che si apprenderanno sono: Strumenti e tecniche per la gestione del cliente – in inglese | Servizio di Sala, Bar e Ristorazione | HACCP | Made in Lombardy: i prodotti tipici del territorio lombardo e la loro valorizzazione | Project Work: creazione di nuovi prodotti partendo dalle tipicità della Lombardia – lancio di un prodotto sui canali di Digital Selling | Nuovi canali di distribuzione e tecniche di vendita | Vendere e conquistare i clienti con i Social Media | Sales and Marketing | Visual Merchandising per Upselling | Team Building, Team Working e Team Coaching | Orientamento al lavoro e Personal Branding | Organizzazione aziendale e Critical to Quality | Industry 4.0, digitalizzazione e Change Management | Tools ICT per la comunicazione | Creative Thinking e Problem Solving Esperienziale | Project e Time Management.

LA FIGURA PROFESSIONALE

Il «Tecnico Superiore per la ristorazione e/o la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche - Sapori di Lombardia» opererà nei settori di alberghi, ristoranti e grande distribuzione prestando particolare attenzione alle attività legate al fresco, ai prodotti tipici e alla gastronomia. E' in grado di coniugare con successo i prodotti e le ricette con la cultura, il territorio e la digitalizzazione e di organizzare la promozione/commercializzazione di tipicità enogastronomiche. Ha conoscenza dei prodotti tipici del processo produttivo di trasformazione gastronomica e di distribuzione. Possiede una chiara comprensione del panorama agro-alimentare che lo porta a inserirsi in processi aziendali secondo modalità innovative con criteri di qualità, efficienza e flessibilità. Può trovare proficua **collocazione professionale** in strutture alberghiere, ristoranti, bar, catering, esercizi commerciali, locali notturni, pub, birrerie artigianali, enoteche, caffè, bistrot e wine bar operando a più livelli e in ambienti di lavoro differenziati (dalla fabbrica artigianale di birre all'Hotel di alta gamma).

LO STAGE

Si tratta di uno **stage curriculare**: non vi è quindi obbligo di retribuzione - se non su vostra proposta - e non va a sommarsi con altri stage eventualmente attivi in azienda. I costi connessi sono totalmente coperti dal progetto: le aziende ospitanti non avranno perciò alcun onere a loro carico. E' possibile ospitare più stagisti contemporaneamente. Il tirocinio formativo ha una **durata di 480 ore.**

INFO E ADESIONI: 0362.231231 | selezione@etass.it - ETAss, Via A. Mariani 15/17, Seregno (MB) - www.etass.it