

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