

## **CORSO IFTS Tecniche di progettazione e realizzazione di servizi beverage innovativi e di qualità**

### **FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ**

Il percorso si colloca nella filiera della formazione professionale come percorso di alta specializzazione nel settore del beverage, rivolgendosi pertanto prioritariamente a giovani diplomati (IV o V anni) provenienti da Enti o Istituti del settore ristorazione. A partire dall'affinamento delle proprie capacità sensoriali, indispensabili per la degustazione e l'abilità nel riconoscere la qualità delle bevande, il percorso affronterà in modo approfondito le diverse filiere del beverage (vino, acqua, birra, thè e tisane, caffè, cocktail e distillati), l'organizzazione del servizio e la relazione con la clientela, in modo da fornire competenze aggiornate ed innovative, in linea con le mode e le richieste della clientela. Completa il percorso un modulo dedicato ad argomenti di tipo giuridico ed economico (diritto del lavoro, normativa di settore, organizzazione ed economia aziendale, ecc.). È prevista una consistente partecipazione delle aziende in partnership in qualità di docenti, testimonianze o visite aziendali, in modo da rendere gli insegnamenti concreti, pratici e fortemente collegati alle ricerche di personale specializzato. Completa il percorso un periodo di stage di circa 3 mesi finalizzato al consolidamento delle competenze e alla creazione di presupposti per l'inserimento lavorativo al termine del corso.

### **DESTINATARI**

Giovani, residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale di tecnico; o attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IeFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010; o dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali; o non in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni della circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia".

### **STRUTTURA DEL CORSO**

DURATA COMPLESSIVA: 1.000 ore (di cui 480 stage).

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA: Frequenza (obbligatoria minimo 75% delle ore) in orario mattutino con rientri pomeridiani.

SEDE DEL CORSO: Presso Galdus, via Piazzetta, 2 Milano.

**MODULI FORMATIVI:** Analisi sensoriale e degustazione, Sommelier Modulo 1 e 2, Idrosommelier, Specialty Coffee, Tea Specialist, Tecniche di distillazione, Mixology, Birra, Customer experience e customer care, Economia aziendale e diritto del lavoro, Digital marketing e Ecommerce, Tecniche avanzate di servizio e organizzazione eventi.

**TITOLO RILASCIATO:** Certificato di specializzazione tecnica superiore.

**MODALITÀ DI ISCRIZIONE:** Corso gratuito. È prevista una selezione per test e colloqui. Per informazioni e per partecipare inviare una mail con CV formato Europass a [direzione@capac.it](mailto:direzione@capac.it) indicando nell'oggetto "IFTS Beverage".

Il corso sarà avviato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

REFERENTE DELLA PRATICA: Nominativo ☎ 02.40305328