

PROGRAMMA:



- IL TEAM

L'ospitalità, l'accoglienza e il cliente
Il personale ed il lavoro di squadra
Il coordinamento del servizio

- COMPETENZE GESTIONALI

Strategie di mercato
Acquisti e Magazzino
Le aziende e i collaboratori
Le responsabilità
Drink cost
Advertising & social
La personalizzazione dei prodotti e il brand

- Formazione Generale

Storia e merceologia dei prodotti
Formazione del personale
Preparazioni homemade (infusi, bitter, sciroppi, tinture e sode)
Il sottovuoto e l'estrazione a bassa temperatura
Tecniche di degustazione
Il servizio del vino (tipologie, cenni di degustazione, merceologia e disciplinari)
Tecniche di conservazione, affinamento e affumicatura
L'ora del tè e del cioccolato
Le nuove tecniche e l'uso della chimica nella miscelazione
La pulizia e i materiali di consumo
Gli analcolici e i drink low-alcohol
Creazione di ricette e twist on classic
Aperitivi e Take-Away