

# CORSI DI FORMAZIONE PER LA RISTORAZIONE E IL TURISMO



## CUCINA E SALA



Tecniche di Cucina



Conoscere e Degustare



i Vini Italiani



Tecniche di Bar



## AREA GESTIONALE E MARKETING

- Facebook e Instagram: come gestire i social per vendere e comunicare
- Etichettatura dei Prodotti Alimentari (Allergeni, normative orizzontali e di settore)



## AREA SICUREZZA E LINGUE

Competenze trasversali per lavorare in regola e accogliere al meglio i clienti.



Gestione dei clienti e del team



Inglese per il Turismo