



**MASTER
PROFESSIONE
BARISTA**

FdA
ACADEMY
FORNO D'ASOLO

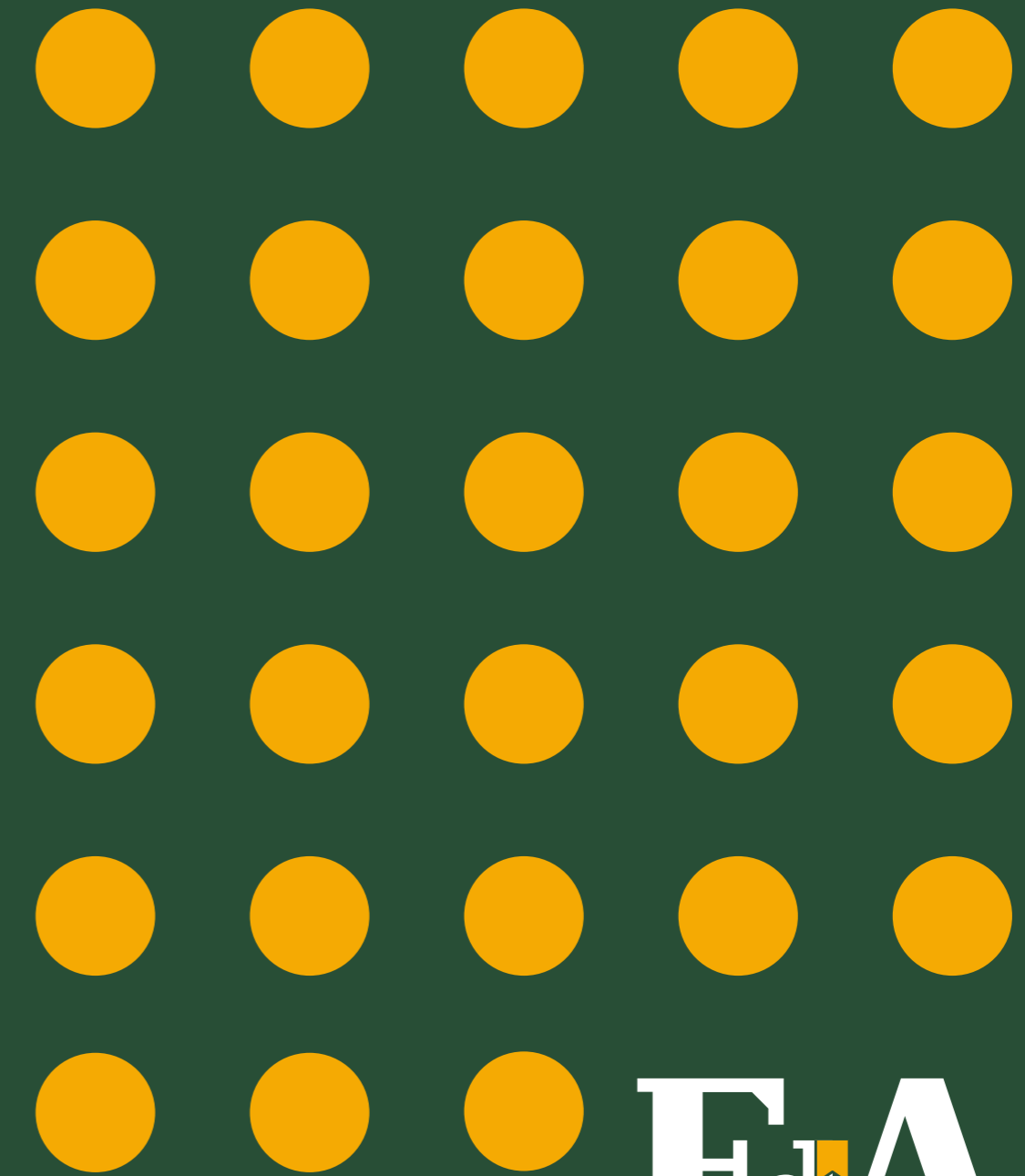


Una storia che ha origine tra le colline di Asolo in provincia di Treviso quando, **oltre trent'anni fa**, nasceva il forno della famiglia Gallina. Oggi Forno d'Asolo rappresenta una delle più grandi realtà italiane nell'ambito dei prodotti da forno e di pasticceria, con oltre 1.200 referenze dolci e salate.

Prodotti creati con cura particolare attraverso la selezione di ingredienti naturali lavorati secondo la tradizione artigiana, ma nel rispetto massimo delle regole imposte dalle certificazioni di qualità più severe, al fine di **portare il massimo della qualità, della freschezza e della fragranza a tutti gli appassionati di bontà nel mondo.**



**UNA LUNGA STORIA DI
BONTÀ**



FdA
ACADEMY

L'Academy Forno d'Asolo nasce nel 2014 come progetto di formazione pensato per supportare i clienti nell'**affrontare con competenza un mercato in continua e veloce evoluzione** e per formare gli agenti rendendoli sempre più affidabili ed autorevoli.

Oggi, si presenta con una nuova veste. Nasce il **Master Professione Barista**, dedicato ai **giovani** con grande passione e desiderio di diventare professionisti del settore horeca. I partecipanti più motivati e talentuosi saranno inoltre selezionati per un'esperienza di **stage all'interno del Team FDA Academy**, che consentirà di mostrare il loro valore in modo credibile e professionale a potenziali datori di lavoro, ovvero i clienti Forno d'Asolo.



MASTER PROFESSIONE BARISTA

Il Master Professione Barista è un percorso formativo gratuito, dedicato ai giovani dai 18 ai 25 anni

FORMAZIONE INTENSIVA DI UNA SETTIMANA PRESSO LA SEDE FDA ACADEMY DI FORNO D'ASOLO A MASER (TV)

ATTIVITÀ DI AGGREGAZIONE AL DI FUORI DEGLI ORARI DI STUDIO, INCLUSI PRANZI E CENE

SOGGIORNO GRATUITO PRESSO L'ISTITUTO FILIPPIN DI PADERNO DEL GRAPPA (TV), CON LA POSSIBILITÀ DI USUFRUIRE DI TUTTI I SERVIZI MESSI A DISPOSIZIONE DALLA STRUTTURA

DOCENTI ESPERTI BAR, INDUSTRIA ALIMENTARE, CONSULENZA HORECA, TESTIMONIAL DI SUCCESSO

DOCENTE TUTOR PER ASSISTENZA SU ASPETTI LOGISTICI, ORGANIZZATIVI, DIDATTICI



IL MONDO DEL BAR È SEMPRE PIÙ ALLA RICERCA DI PERSONALE QUALIFICATO

Oggi il bar è il settore più dinamico dei consumi fuori casa e richiede sempre più personale specializzato a scapito dell'improvvisazione. Cresce l'attenzione per il cliente finale ed un barista formato risulta essere un grande valore aggiunto per un'attività. Infatti, in un locale il primo e più efficace ambasciatore è lo staff, che attira e fidelizza grazie alla propria cordialità e simpatia, ma soprattutto grazie alla professionalità.

Sempre più questa professionalità è riconosciuta e remunerata, come avviene nel caso di bartender, pasticceri e chef. E anche in un settore come quello del bar, oggi, è possibile "fare carriera"!

CRESCE L'ATTENZIONE DA PARTE DEI CLIENTI PER LA **QUALITÀ DEL SERVIZIO**, DEL CIBO E DELL'**ESPERIENZA DI CONSUMO**. GRANDI OPPORTUNITÀ SI PROSPETTANO PER CHI SAPRÀ COGLIERE QUESTO **CAMBIAMENTO**.



cultura

ricerca

curiosità

competenza

conoscenza

*passione
professionalità
contemporaneità*

PROGRAMMA DIDATTICO

L'OBIETTIVO DEL MASTER È CREARE UNA **FIGURA SPECIALIZZATA CON COMPETENZE TRASVERSALI**, IN LINEA CON L'ATTUALE RICHIESTA DEL MERCATO DEL LAVORO. MATERIE DEL MASTER:



ESPERIENZA DI STAGE

Durante il Master Professione Barista, verranno selezionati i migliori e più motivati partecipanti per uno stage di tre/sei mesi con le seguenti opportunità:

1. FAR PARTE DEL TEAM DI FORMATORI FDA ACADEMY
2. GESTIRE IL BAR CAFFETTERIA AZIENDALE
3. PARTECIPARE AI GRUPPI DI LAVORO PER RICERCA E SVILUPPO PRODOTTI
4. FAR PARTE DELLO STAFF FIERE ED EVENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO
5. DIVENTARE TRAINER PRESSO I CLIENTI FORNO D'ASOLO

I partecipanti potranno mostrare il loro valore a potenziali imprenditori e affacciarsi al mercato del lavoro in modo professionale e credibile. Questo attraverso un'esperienza che lascerà **UN BAGAGLIO DAVVERO PREZIOSO PER IL LORO FUTURO.**



MASTER PROFESSIONE BARISTA

COME
CANDIDARSI

HAI DAI **18 AI 25 ANNI** E **GRANDE PASSIONE E DESIDERIO** DI GESTIRE UN BAR/CAFFETTERIA/PASTICCERIA? ALLORA QUESTA È LA TUA OCCASIONE PER PREPARARTI AL MONDO DEL LAVORO **IN MODO SERIO E PROFESSIONALE**.

PER PARTECIPARE ALLA SELEZIONE COMPILA IL FORM ON-LINE

WWW.ACADEMY.FORNODASOLO.IT



  FORNODASOLO.IT

FORNO D'ASOLO S.P.A.

VIA NOME DI MARIA, 1 - 31010 MASER (TV) ITALY - T +39 0423 918181 - F +39 0423 918199 - INFO@FORNODASOLO.IT