



- 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



**VUOI DIVENTARE
UN PROFESSIONISTA
DELL'HORECA?**



01

**VUOI APRIRE
UN LOCALE DI SUCCESSO?**



02

**VUOI LAVORARE
CON UN'AZIENDA LEADER?**



03



- **MASTER** -
professione barista

**IL MONDO DELL'HORECA
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.

**FDA
ACA
DE
MY**

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.

**IL MASTER PROFESSIONE BARISTA
È UN PERCORSO DI SELEZIONE
E FORMAZIONE GRATUITO,
DEDICATO AI GIOVANI
DAI 18 AI 25 ANNI**

1

FORMAZIONE INTENSIVA

di una settimana presso
la sede FDA ACADEMY
di Forno d'Asolo a Maser

2

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

3

DOCENTE TUTOR

per assistenza su aspetti
logistici, organizzativi, didattici

4

ATTIVITÀ DI AGGREGAZIONE

al di fuori degli orari di studio,
inclusi pranzi e cene

5

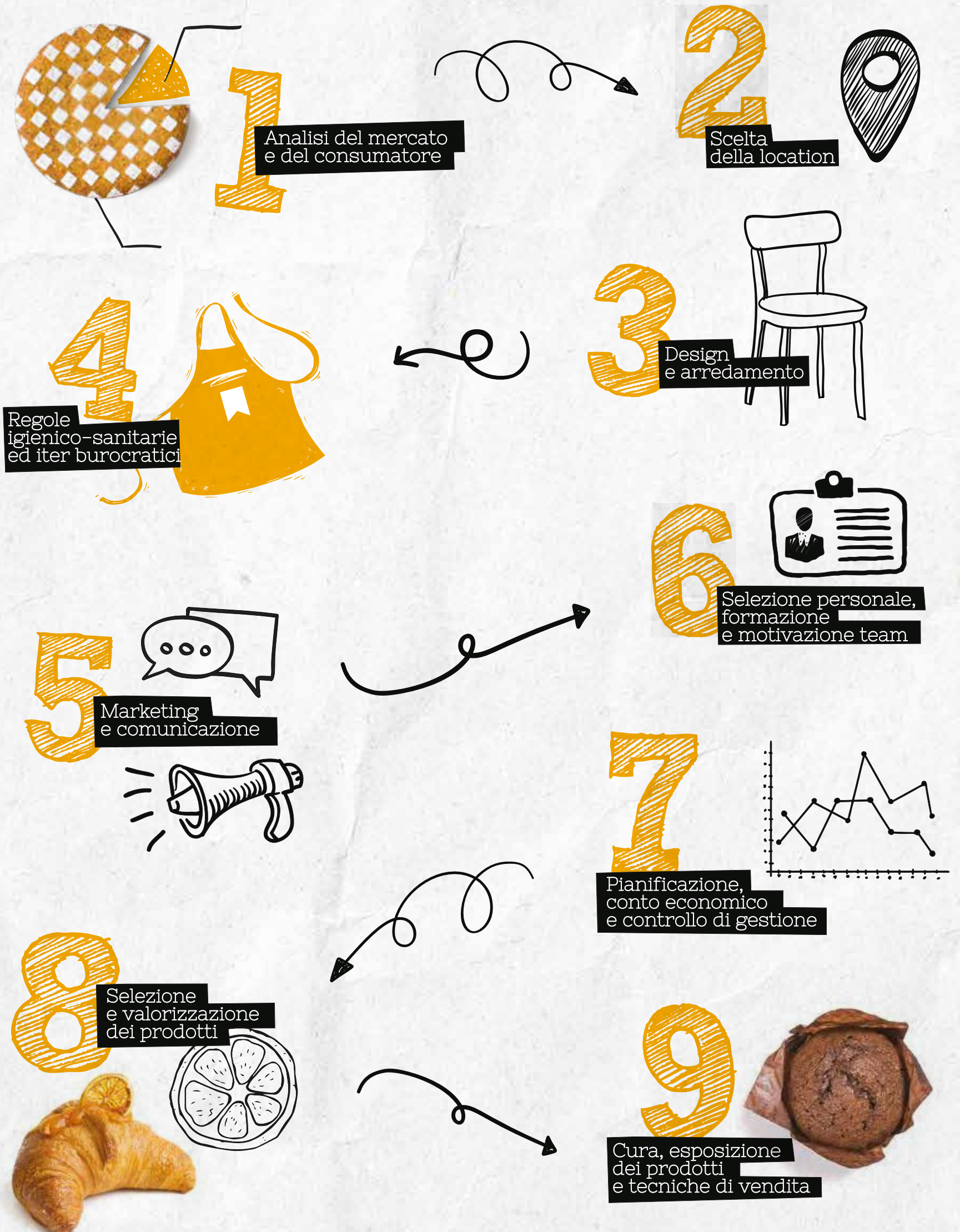
DOCENTI ESPERTI BAR,

Industria alimentare,
Consulenza horeca,
Testimonial di successo

FdA
ACADEMY

PROGRAMMA DIDATTICO

L'obiettivo del Master è creare una **figura specializzata con competenze trasversali**, in linea con l'attuale richiesta del mercato del lavoro.



DURANTE IL MASTER PROFESSIONE BARISTA, VERRANNO SELEZIONATI I **MIGLIORI E PIÙ MOTIVATI PARTECIPANTI PER UNO STAGE DI TRE/SEI MESI** CON LE SEGUENTI OPPORTUNITÀ:

GESTIRE
IL BAR-CAFFETTERIA
AZIENDALE

FAR PARTE DEL TEAM
DI FORMATORI FDA ACADEMY

PARTECIPARE AI GRUPPI DI LAVORO
PER RICERCA E SVILUPPO PRODOTTI

FAR PARTE DELLO STAFF FIERE
ED EVENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

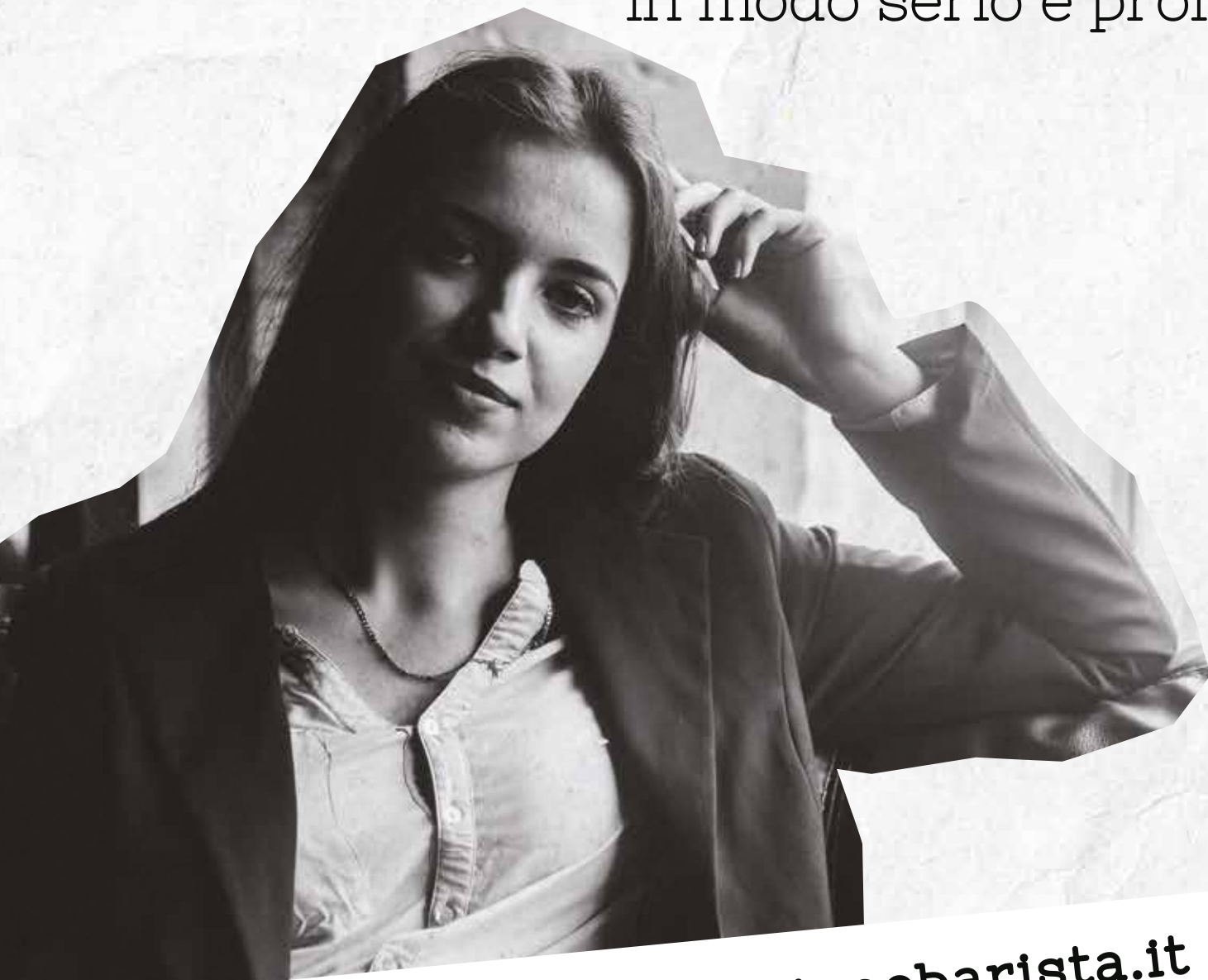
DIVENTARE TRAINER PRESSO
I CLIENTI FORNO D'ASOLO



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.**

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.



www.masterprofessionebarista.it

Per partecipare alla selezione
compila il **form on-line**

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

