



Progetto GOL - Percorso di Upskilling per il profilo di TECNICO DEI SERVIZI BAR (160 ore)



durata: 160 ore



Il tecnico dei servizi bar è una figura professionale versatile poichè può gestire l'intero ciclo di attività previste all'interno della sala e del bar, ed è molto richiesta perché le competenze tipiche di questo profilo possono essere spendibili in diversi settori che sono attualmente alla ricerca di personale qualificato: bar e simili, ristoranti, trattorie, pizzerie, hotel con sala bar e ristorante, e così via.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti del tecnico dei servizi bar?

Questa figura si occupa della preparazione di prodotti di caffetteria, snack e piatti semplici, accogliendo e servendo il cliente al bancone o al tavolo, avendo cura di allestire e mantenere in ordine e puliti gli spazi di lavoro e le attrezzature proprie del bar. È inoltre in grado di preparare e somministrare prodotti vinicoli, bevande semplici e miscelate, alcoliche e analcoliche, curandone l'aspetto estetico e la presentazione attraverso tecniche di bartending.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è quello di aggiornare le competenze dei destinatari che desiderano ricollocarsi nel mercato del lavoro con il profilo di tecnico dei servizi bar.

Contenuti:

GESTIRE LA RELAZIONE CON IL CLIENTE

- Modelli e tecniche di comunicazione e gestione della relazione con il cliente
- Accoglienza della clientela
- Acquisizione degli ordini
- Sistemi di pagamento e procedure di emissione di documenti fiscali

PREPARARE E DISTRIBUIRE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E SNACK

- Principali strumenti e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande
- Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria, snack e appetizer
- Tecniche di preparazione di piatti semplici, caldi e freddi, piatti pronti surgelati/precotti
- Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Principali tecniche e modalità di servizio ai tavoli e al bancone
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

PREPARARE E DISTRIBUIRE ALCOLICI, SUPERALCOLICI, COCKTAIL

- Principi e tecniche di miscelazione
- Caratteristiche organolettiche e tipologie di vini
- Cocktails: origine e tipologie (pre dinner, after dinner, any time, short, medium, long, ecc.)
- Tecnologie e attrezzature del bar e loro funzionamento (lavastoviglie, lavabicchieri, frigoriferi, spillatrici, frullatori, coltelli, ecc.)
- Bicchieri e attrezzatura da barman
- Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail (alcolici e analcolici)
- Tecniche e modalità di conservazione delle bevande
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di somministrazione di alcolici

REALIZZARE L'ALLESTIMENTO E LA PULIZIA DI SPAZI E ATTREZZATURE

- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili da lavoro
- Tecniche e metodiche di mantenimento e manutenzione ordinaria di attrezzature, macchinari, strumenti di settore
- Tecniche di organizzazione e layout degli spazi
- Tecniche e procedure per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature

Termini finanziamento:

Calendario

Destinatari:

Il corso è rivolto a persone disoccupate che hanno la necessità di aggiornare ed adeguare le proprie competenze per potersi ricollocare nel mercato del lavoro. In particolare possono aderire al corso:

- percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DISCOLL);
- percettori di reddito di cittadinanza;
- giovani NEET (disoccupati e non iscritti a percorsi di studio) con meno di 30 anni;
- donne disoccupate in condizioni di svantaggio;
- over 55 anni disoccupati;
- persone disoccupate con disabilità o fragilità;
- lavoratori con redditi molto bassi (working poor).