

## OPERATORE SALA BAR



**DURATA:** 200 ORE TEORICHE – 160 ORE DI TIROCINIO (FACOLTATIVO). Previa frequenza del 90% del corso teorico sarà rilasciato ai partecipanti un attestato di frequenza. I partecipanti potranno usufruire di un buono pasto dell'importo di 5,29 euro da utilizzare sia durante la parte d'aula che eventualmente durante la parte di tirocinio.

**SEDE DEL CORSO:** presso sede FOR.ES. – via Pranzelores, 41 – Trento

### **DESCRIZIONE DELLA MODALITA' DI FORMAZIONE:**

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono intraprendere il mestiere del barman. Completo, teorico e pratico, il corso consente al partecipante di apprendere l'abilità manuale e le conoscenze necessarie alla gestione di un banco bar e, più in generale, di un pubblico esercizio. Gli argomenti spaziano dalla conoscenza merceologica dei prodotti alla competenza tecnica d'uso e alla manutenzione di attrezzi e grandi macchinari; dalla gestione oculata di un magazzino al saper Condurre una proficua relazione con il cliente.

Il corso è supportato da esercitazioni pratiche e laboratoriali di carattere collettivo e individuale.

**CERTIFICAZIONE RILASCIATA:** attestato di frequenza. Verranno inoltre rilasciati gli attestati di frequenza ai moduli Sicurezza e Salute su Lavoro e H.A.C.C.P. conformemente alle normative vigenti

### **SINTESI DEI CONTENUTI:**

I contenuti riguarderanno tutti i principali aspetti legati alla acquisizione di abilità manuali e conoscenze tecniche e merceologiche necessarie alla gestione di una sala bar.

### **SOFT SKILLS:** 8 ore

tecniche di comunicazione

dinamiche relazionali

partecipare ad un gruppo di lavoro

### **SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO MEDIO:** 12 ore

Rischi lavorativi sul luogo di lavoro

Corretto utilizzo degli strumenti di lavoro

Eseguire in sicurezza le diverse operazioni

Al termine del modulo verrà rilasciato l'attestato di frequenza conformemente alla normativa vigente

**ORIENTAMENTO:** 16 ore

il curriculum vitae  
il colloquio di lavoro  
il mercato del lavoro  
la costruzione del proprio progetto professionale  
diritto del lavoro e contrattualistica  
preparazione allo stage

**H.A.C.C.P: 12 ore (teoria) – AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE**

Igiene e sicurezza dei prodotti destinata all'alimentazione  
Il sistema H.A.C.C.P.  
La sicurezza alimentare

**COMUNICAZIONE E GESTIONE DEL CLIENTE : 8 ore**

Principi della comunicazione  
La comunicazione verbale  
La comunicazione non verbale  
La comunicazione efficace  
L'ascolto attivo  
Riconoscere il proprio stile comunicativo e quello degli altri  
Tecniche di accoglienza  
Colloquio di vendita

**ELEMENTI DI GESTIONE CONTABILE:** 16 ore

Normative fiscali  
Gestione ordini prodotti (giacenza, tempi di riordino), scorta minima, just in time, documenti fiscali (copia ordine, ddt, fattura)  
Contabilità di cassa, I.V.A. e relativa contabilità, costruzione del prezzo

**UTILIZZO DELLA CASSA:** 16 ore (pratica)

Normativa di base  
Modalità di utilizzo del misuratore fiscale

**PROFESSIONE BARMAN: LABORATORIO DI SIMULAZIONE PRATICA:** 112 ore (pratica)

La figura del barman e l'iter professionale: banconiere, barista, barman.  
La mise en place per il banco bar  
Uso e manutenzione delle grandi e piccole attrezzature.  
Merceologia delle bevande nervine: caffè, tè, cioccolato.  
Comparazione tra diverse varietà di caffè.  
Preparazioni dei prodotti di caffetteria tradizionali alla macchina espresso: caffè, cappuccino.  
Tecnica di montatura del latte.  
I vari tipi di servizio dei prodotti di caffetteria: caffè normale, ristretto, lungo, macchiato, doppio, all'americana, marocchino, schiumato, shakerato, con panna ecc. Le correzioni.  
Il caffè d'orzo, il decaffeinato, il caffè al ginseng, ecc.

Il latte macchiato, la cioccolata, tè e tisane, punch e grog.

Il gelato al bar: dalla preparazione della coppa al frappè.

Bevande analcoliche: acque, succhi di frutta, frullati, bibite.

Bevande alcoliche: distillati, liquori, vino, birra, vermouth, bitter.

Il bere "miscelato": tecniche fondamentali per la miscelazione.

Le attrezzature, la produzione di cocktail pre-dinner, after dinner, long drink e "popular" drink e le bevande miscelate a base di caffè.

Cenni di gestione del bar: strutturazione di una bar list.

Esercitazioni pratiche individuali.

### **STAGE 160 ore (facoltativo)**

Durante il periodo di tirocinio, che è facoltativo, verrà data l'opportunità di mettere in pratica quanto appreso durante le ore di aula e laboratorio. Le aziende verranno individuate durante lo svolgimento delle ore teoriche e saranno tutte collocate sul territorio provinciale

**COSTI:** 3.000 euro, interamente coperti dal voucher rilasciato dall'Agenzia del Lavoro di Trento a favore di lavoratori disoccupati/sospesi. Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 10 iscritti. E' richiesta una cauzione di 150,00 euro, che sarà rimborsata al superamento del 90% della sola parte teorica.

**Per informazioni e adesioni:** Tel. 0461.420655 E-mail [info@foresweb.com](mailto:info@foresweb.com)