

For.es – Formazione e Sviluppo srl organizza

OPERATORE SALA BAR

Cod. 2017_3AC.vADL.pf2



DURATA: 201 ORE TEORICHE – 160 ORE DI TIROCINIO (FACOLTATIVO).

SEDE DEL CORSO: presso sede FOR.ES. – via Pranzelores, 41 – Trento e laboratorio per esercitazioni pratiche

DESCRIZIONE DELLA MODALITA' DI FORMAZIONE:

Il corso proposto consentirà ai partecipanti di acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come aiuto barman/barlady presso caffè bar, wine bar, american bar, hotel e ristoranti; consentirà di imparare come si realizzano le preparazioni - dalle più semplici alle più complesse - di caffetteria, cocktail e long drink, come si presentano ai clienti, come si accolgono e si consigliano nella scelta avendo come obiettivo finale quello di formare un profilo professionale flessibile, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative ed al servizio di bar di aziende alberghiere e di ristorazione, nonché di pubblici esercizi.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA: Al termine del percorso formativo verrà svolto l'esame per ottenere la certificazione delle competenze acquisite secondo lo standard "Certiskill" e relativa al profilo professionale contrattuale di "barista e professioni assimilate"

Verranno inoltre rilasciati:

- attestato di frequenza a fronte di una partecipazione pari all'80% del monte ore complessivo
- attestato di frequenza "Sicurezza e Salute su Lavoro"
- attestato di frequenza HACCP

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.

ANALISI D'INGRESSO DEI DESTINATARI (1 ora per ciascun partecipante)

Primo colloquio conoscitivo individuale con ciascun partecipante

PATTO FORMATIVO (2 ore)

Norme burocratiche relative agli aspetti gestionali e logistici

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO MEDIO: 12 ore AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE

Rischi lavorativi sul luogo di lavoro

Corretto utilizzo degli strumenti di lavoro

Eeguire in sicurezza le diverse operazioni

METODOLOGIE E TECNICHE PER UN'EFFICACE RICERCA ATTIVA DEL LAVORO: 8 ore

il curriculum vitae
il colloquio di lavoro
il mercato del lavoro

H.A.C.C.P: 8 ore – 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

INFORMATICA GESTIONALE (24 ore)

Analisi di applicativi freeware per la gestione di un bar

GESTIRE I RAPPORTI CON IL CLIENTE : 8 ore

Tecniche di accoglienza
Colloquio di vendita

ELEMENTI DI GESTIONE CONTABILE: 12 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

LA CASSA: UTILIZZO E GESTIONE: 8 ore

Normativa di base
Modalità di utilizzo del misuratore fiscale

PROFESSIONE OPERATORE SALA BAR: LABORATORI DI SIMULAZIONE PRATICA : 88 ore

La figura 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 e 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; 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 e 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.

GUIDA ALL'AUTOIMPRENDITORIALITA' (16 ore)

Le diverse tipologie d'impresa; Il business plan: tecnica e simulazione

SUPPORTO FORMATIVO (6 ore)

Intervento di consulenza orientativa finalizzato a fornire ai partecipanti una serie di strumenti e strategie per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro

RESPONSABILIZZAZIONE POSITIVA (4 ore)

Self-empowerment come strategia di coordinamento, gestione e motivazione

PREPARAZIONE AL TIROCINIO 4 ore

Il tirocinio come occasione formativa: Il comportamento in azienda

Aspetti burocratici

Valutazione

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

2000,00 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 11 iscritti. E' richiesta una cauzione di 100,00 euro, che sarà rimborsata al superamento dell'80% del monte ore totale previsto.

Per informazioni e adesioni: Tel. 0461.420655 E-mail info@foresweb.com