FORMA IL TUO FUTURO: DIVENTA BARTENDER

Tipologia costo: Gratuito

Proposto da: For.es. - Formazione e Sviluppo s.r.l.

Contenuti del corso:

Tipologia di corso:

Turismo

Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio

Descrizione della modalità di formazione:

Il percorso ha una di 338 ore di formazione d'aula e laboratorio ed intende fornire le seguenti competenze:

- Acquisire le competenze necessarie per lavorare come barman/barlady presso caffè, bar, wine bar, american bar, hotel e ristoranti;

- 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.

L'obiettivo finale è quindi 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 bar di azienda alberghiere e di ristorazione, nonché di pubblici esercizi.

Certificazione rilasciata:

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

Sintesi dei contenuti:

- Patto formativo
- Ambienti e spazi: organizzazione della sala bar e ristorante
- Professione bartender; tecniche di preparazione delle bevande e snack
- Professione bartender: esercitazioni e simulazioni applicative
- Il servizio al tavolo: organizzazione e gestione
- Tecnologie informatiche

- Responsabilizzazione positiva
- Ricerca attiva del lavoro

Sono previste due certificazioni: sicurezza e salute sul lavoro ed haccp

---

Moduli:

Ricerca attiva del lavoro

- caratteristiche mercato del lavoro locale, nazionale ed europeo
- servizi per l'impiego
- strumenti di ricerca attiva

Ore: 24

Responsabilizzazione positiva

- comunicazione
- dimensioni strutturali dell'autorealizzazione
- self-empowerment come strategia di coordinamento, gestione e motivazione.

Ore: 24

Tecnologie informatiche

Contenuti:

- gestione file e cartelle
- navigazione ed uso del browser
- tecnologie digitali e impatto ambientale (rif. ESCO, punto 3, abilità n. 29)
- word
- excel
- power point

Ore: 30

Il servizio al tavolo: organizzazione e gestione

- Tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale
- Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
- Tecniche di preparazione e servizio delle bevande da sala e da bar
- Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese
- ed all'inglese
- Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala, ai piani e nel bar e loro
- funzionamento
- Fraseologia in lingua inglese e tedesca utilizzabile nelle fasi di introduzione e conclusione del servizio e con riferimento alle principali ordinazioni

Ore: 72

Professione bartender: esercitazioni e simulazioni applicative

- preparazione e somministrazione di bevande analcooliche
- preparazione e somministrazione di bevande alcooliche
- preparazione e somministrazione di snack

Ore: 40

Professione bartender: tecniche di preparazione delle bevande e snack

- Componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
- Tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento
- Preparazioni dei prodotti di caffetteria tradizionali alla macchina espresso
- I vari tipi di servizio dei prodotti di caffetteria: caffè normale, ristretto, lungo, macchiato, doppio, all'americana, marocchino, schiumato, shakerato, con panna. Le correzioni.
- 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.
- Diverse tipologie di snack
- Possibili abbinamenti di bevande e snack
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Gestione, riciclo e corretto smaltimento dei rifiuti alimentari (rif. ESCO, punto 2, abilità n. 29)

Ore: 80

ambienti e spazi: organizzazione della sala bar e ristorante

- Sistemi di monitoraggio e procedure di per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
- Tecniche per il controllo degli approvvigionamenti
- Relazione e comunicazione efficace con i fornitori
- Tecniche di allestimento della sala e di mise-en place dei tavoli
- Tecniche di layout degli spazi per tipologia di servizio
- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema H.A.C.C.P.
- Principi di sicurezza e salute sul lavoro
- Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Ore: 60

Patto formativo

Presentazione e condivisione degli obiettivi progettuali

Ore: 4

Informazioni:

Sede del corso:

Via Zambra 11 - Trento. L'ente è disponibile a realizzare il corso anche in altre sedi nel caso si raggiunga il numero minimo di partecipanti

Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 80
- **Durata in ore:** 338
- **Orario:** Il numero delle giornate e le date di inizio e fine sono puramente indicative e potranno subire variazioni
- **Data inizio:** 14/09/2026
- **Data fine:** 08/12/2026

Costi:

Gratuito

Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'impiego.

Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

Iscrizione:

- **Modalità di iscrizione:**

  Iscrizione presso il Centro per l'impiego, previa profilazione

- **Contatto per l'iscrizione:**

  Per eventuali informazioni: Formazione e Sviluppo s.r.l. - Via Zambra 11 Trento- Tel. 0461 420655; mail: info@foresweb.com

Responsabile:

Vi sono allegati presenti.
