OLTRE IL BANCO: INCLUSIONE E FORMAZIONE PER FUTURI PROFESSIONISTI DI SALABAR

Tipologia costo: Gratuito

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

Contenuti del corso:

Tipologia di corso:

Servizi alla persona

Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio

Descrizione della modalità di formazione:

Il corso punta a:

- sostenere il recupero di motivazione e autostima
- favorire socializzazione/risocializzazione e autonomia
- sviluppare competenze pratiche per lavorare nel settore HORECA (bar/ristorazione)
- costruire un profilo professionale spendibile nel territorio, dove la richiesta di figure come baristi/camerieri è elevata

Certificazione rilasciata:

Sintesi dei contenuti:

Il percorso forma un profilo orientato a lavorare come:

Addetto/a sala bar (barista / supporto sala e servizio)

con competenze su:

- organizzazione degli spazi sala bar e ristorante
- preparazione bevande e snack
- servizio al banco e ai tavoli
- comunicazione con il cliente (anche con terminologia in lingua straniera)
- pulizia, sanificazione, HACCP e gestione rifiuti alimentari

---

Moduli:

Strategie di self empowerment

consapevolezza di sé, autorealizzazione, empowerment come strategia di gestione e motivazione.

Ore: 8

Tecniche di problem solving

analisi punti di forza/debolezza, fasi del problem solving.

Ore: 4

La motivazione: meccanismi, strumenti ed ostacoli

bisogni, fattori motivazionali, reazioni in conflitto, valorizzazione risultati.

Ore: 4

Formazione individualizzata: bilancio di competenze

ricostruzione del percorso personale e lavorativo, aspirazioni, aspettative e piano operativo verso l'occupabilità.

Ore: 28

Orientamento al lavoro

mercato del lavoro, servizi per l'impiego, strumenti di ricerca attiva (CV, lettera, rete contatti, simulazioni colloquio).

Ore: 16

Formazione individualizzata: orientamento al lavoro

valorizzazione punti di forza e specificità + predisposizione **CV Europass**.

Ore: 16

Ambienti e spazi: organizzazione della sala bar e ristorante

- controllo approvvigionamenti
- mise-en-place e allestimento sala
- layout spazi in base al servizio
- norme HACCP
- sicurezza e salute sul lavoro
- pulizia e sanificazione locali/attrezzature

Ore: 40

Professione barman: tecniche di preparazione bevande e snack

- caffetteria (espresso e preparazioni)
- bevande analcoliche e alcoliche
- distillati, liquori, vino, birra

- tecniche base del bere miscelato
- snack e abbinamenti bevande/snack

Ore: 60

Esercitazioni e simulazioni applicate alla salabar

- preparazione e somministrazione bevande analcoliche ed alcoliche
- preparazione e somministrazione snack
- esercitazioni pratiche guidate e simulazioni

Ore: 70

Il servizio al tavolo: organizzazione e gestione

- tecniche di comunicazione e relazione
- tecniche di servizio e distribuzione
- fraseologia tecnica in inglese e tedesco per il servizio (ordinazioni, accoglienza, conclusione)

Ore: 40

Tecnologie informatiche

gestione file/cartelle, internet e browser, Word, Excel, PowerPoint, impatto ambientale delle tecnologie digitali.

Ore: 30

Formazione individualizzata per la figura professionale

consolidamento e approfondimento delle competenze tecnico-professionali “sala bar”, personalizzato sui bisogni dei partecipanti.

Ore: 16

Supporto formativo

supporto individuale durante tutto il percorso per continuità, motivazione e successo formativo.

Ore: 58

Informazioni:

Sede del corso:

FOR.ES FORMAZIONE E SVILUPPO S.R.L.

Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 0
- **Durata in ore:** 0

- **Orario:** 332
- **Data inizio:** 15/06/2026
- **Data fine:** 18/12/2026

Costi:

Gratuito

Requisiti:

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

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Destinatari:** Il percorso è rivolto a 4 persone: • in età lavorativa • disoccupate • in condizione di svantaggio o con difficoltà occupazionale molto alta • migranti o provenienti da contesto migratorio • richiedenti asilo • rifugiati • titolari di protezione internazionale (anche accolti in progetti di accoglienza o usciti da non oltre 1 anno)

Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 0

Iscrizione:

Responsabile:

Vi sono allegati presenti.
