

PERCORSO GOL - SCHEDA INFORMATIVA DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE

Denominazione percorso: Percorso di certificazione delle competenze dell'Ada/UC 1429/619 - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche (Afferente Profilo RRPQ – 56329- Barista/Barman)

Settore di riferimento: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Sede di svolgimento: Cagliari

Durata: 75 ore

Articolazione del percorso:

N. ore complessive	Di cui formazione in aula	Di cui Apprendimento in contesto lavorativo (WBL)
75	30	45

Area di attività da certificare (ADA/UC):

- **ADA/UC 1429 / 619 - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche**

Descrizione della performance: Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Abilità:

- Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo stile dell'azienda e recependo i desideri del cliente
- Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
- Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite
- Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini
- Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia

Conoscenze:

- Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza
- Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità

- Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
- Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
- Procedure di rifornimento e controllo ordini
- Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche

Certificazioni:

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione delle competenze dell'Ada/UC 1429/619 - Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche (Afferente Profilo RRPQ – 56329- Barista/Barman)

La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per l'intero percorso formativo.

La certificazione è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze".