

PERCORSO GOL - SCHEDA INFORMATIVA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

Denominazione profilo: Profilo di qualificazione RRPQ per Barista/Barman (EQF 3)

CODICE PERCORSO: 2025GOL2 A 002566

Settore di riferimento: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Descrizione profilo: Il Barista/Barman si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli. Predispone e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dal Decreto dell'Assessore del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale del 28 febbraio 2007, n. 739/1 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

Sede di svolgimento: Cagliari

Durata: 360 ore

Requisiti di ingresso dei Destinatari: Titolo di studio livello EQF 2 (Licenza media o assolvimento dell'obbligo formativo)

Articolazione del percorso:

Formazione in presenza	Formazione in FAD (Formazione a distanza)	WBL (Apprendimento in contesto lavorativo)	N. ore complessive
138	62	160	360

Aree di attività da certificare (ADA/UC):

- 9999771 / 1386 -Accoglienza e assistenza al cliente

Descrizione della performance: Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione.

Abilità:

- Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta dei prodotti e dei servizi offerti, fornendo informazioni sulle caratteristiche e le modalità di preparazione
- Cogliere ed interpretare le aspettative, le preferenze e le richieste della clientela
- Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente e trasferirle eventualmente agli altri reparti
- Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento

- Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disagi in fase di preparazione dei prodotti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo
- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente, anche in lingua straniera, nelle varie fasi di erogazione del servizio
- Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti
- Utilizzare strumenti informatizzati a supporto dell'operatività del servizio

Conoscenze:

- Caratteristiche dei prodotti: caffetteria, prodotti da bar, tipologie di bevande
- Metodi, tecniche e strumenti di annotazione e gestione delle ordinazioni
- Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera, caratteristiche e standard del servizio offerto
- Principali sistemi operativi ed applicazioni per la gestione ed elaborazione di dati
- Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
- Tecniche e strumenti di incasso e pagamento
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente
- Terminologia di settore in lingua straniera

- 9999772 / 1387-Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Descrizione della performance: Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature

Abilità:

- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale
- Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento
- Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto
- Applicare le procedure di avvio macchine bar
- Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro
- Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di distribuzione
- Rilevare lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo alla manutenzione ordinaria quando necessaria
- Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati
- Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie e degli ambienti

Conoscenze:

- Componenti di servizio nel bar
- Macchinari da bar
- Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati

- Tecniche di allestimento del reparto e tecniche di layout per tipologia di servizio
- Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc.
- Utensili per la preparazione dei cibi
- Utensili per la preparazione di bevande

- **1427 / 617- Preparazione di snack e piatti semplici**

Descrizione della performance: Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando 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:

- Abbinare gli snack alle bevande
- Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici
Approfondire elementi di gastronomia
- Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati
- Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati
- Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali
- Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
- Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
- Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

Conoscenze:

- Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati
- Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
- Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
Procedure di rifornimento e controllo ordini
- Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati

- Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati
- Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack

- **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 di settore: 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 del profilo di qualificazione "*Barista/Barman*" (RRPQ 56329).

La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per ciascuna UC e 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 RRPQ1, 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".

Verrà erogata un'indennità frequenza di € 3,50 per ogni ora frequentata