



TECNICHE DI SERVIZIO BAR

Perché partecipare

Per acquisire le competenze necessarie per l'inserimento lavorativo in pubblici esercizi quali caffè e bar, ristoranti, trattorie, osterie.

Per imparare a preparare bevande e coppe gelato, così come alcuni snack e piatti veloci, relazionandosi in modo corretto con il cliente.

Per acquisire una buona conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione e somministrazione di bevande e snack, e non da ultimo dei comportamenti da adottare in linea con la normativa sull'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

Chi può partecipare

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al **Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG** e al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- preparare diverse tipologie di prodotti, diversificati anche in base al locale specifico (bar, gelateria, pub, birreria, ecc) seguendo con attenzione le ricette, la procedura di realizzazione e provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati;
- preparare alcuni tipologie di snack e piatti veloci da servire al bar;
- assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.

Conoscenze tecnico professionali

- Classificazione merceologica delle bevande
- Tipologie di locali e relative bevande
- Normativa sulla somministrazione di alcolici
- Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati
- Classificazione IBA dei cocktails
- Tecniche di miscelazione delle bevande
- Tecniche di spillatura della birra
- Criteri di scelta dei bicchieri di servizio
- Tecniche di guarnizione e decorazione
- Tipologie e caratteristiche di alcuni snack e piatti veloci
- Criteri di scelta della tipologia di pane
- Criteri di abbinamento materie prime
- Norme igieniche di preparazione e conservazione
- Norme e stili di comportamento con il cliente
- Le tipologie di clientela
- L'accoglienza: situazioni e modalità operative
- Presentazione prodotti e compilazione comanda
- Regole di presentazione del conto

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (12 iscritti).
La durata prevista è di 200 ore di aula e laboratorio.

Dove

CIVIFORM soc. coop. sociale

Viale Gemona 5, 33043 Cividale del Friuli (UD)

Tel. 0432.705801-11 / Fax 0432.733220

Come partecipare

Per partecipare al corso è necessario iscriversi al programma PIPOL registrandosi in modo autonomo sul portale <http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVFG/formazione-lavoro/servizi-lavoratori/FOGLIA101/> oppure recandosi presso un Centro per l'Impiego. Le persone già iscritte a PIPOL, ma che avevano fatto una richiesta diversa, dovranno modificare il Piano d'Azione Individuale (PAI), sempre presso il CPI.

Info

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG e un Attestato di Formazione generale sicurezza lavoratori.

Referente del corso

Iacuzzi Martina

Mail: martina.iacuzzi@civiform.it

Tel. 0432/705801-705811