

Sezione 3 – Barman

Durata (in ore)

140

Ore in aula

80

Ore in laboratorio

60

Tipologia laboratorio

Laboratorio di cucina

Figura di riferimento

412 - Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande.

Struttura del percorso e contenuti formativi

IL BARMAN (10 ore)

- La figura del barman
- Cenni di gestione e organizzazione di un pubblico esercizio
- Norme di legge che regolano la somministrazione di bevande alcoliche e non
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina

IGIENE E SICUREZZA DEGLI AMBIENTI (20 ore)

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela
- Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative

MARKETING E COMUNICAZIONE (15 ore)

- Tecniche e strumenti di comunicazione
- Rapporti con la clientela
- Cenni di marketing al bar: prodotto, prezzo, posizionamento, strutturazione di una bar list
- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente
- Gestione e controllo dei costi e dei consumi

CAFFETTERIA & SOFT DRINK (35 ore di cui 30 laboratorio)

- Bevande analcoliche e alcoliche
- Filiera del caffè: dalla pianta alla tazza
- Tecniche per la miscelazione: le attrezzature, la produzione di cocktail e bevande miscelate
- Tecniche per la presentazione e la miscelazione di cocktail di tendenza
- Preparazione dei prodotti di caffetteria tradizioni alla macchina espresso
- Tecnica di montatura del latte. I vari tipi di servizio dei prodotti di caffetteria
- Tecniche di decorazione e preparazione di specialità di caffetteria
- Principali preparazioni in ambito caffetteria e decorazioni base
- Soft drinks (sciropi, succhi e bevande gassate)
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
- Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.)

INGLESE DI BASE (20 ore)

- Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela
- Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria

TECNICHE DI SERVIZIO BAR E SALA (40 ore di cui 30 laboratorio)

- Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
- Tecniche di servizio al tavolo
- Tipologie di servizio banqueting
- Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

Valutazione degli apprendimenti effettuata dal docente attraverso prove scritte e/o orali e Project Work.

Fabbisogno occupazionale

Il fabbisogno è legato al forte incremento di presenze turistiche in tutta la Regione e soprattutto nelle zone di mare dove forte è l'occupabilità nei periodi estivi per queste tipologie di profili.