

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
OPERATORE AL SERVIZIO BAR - (BARISTA/BARMAN)**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Preparazione e servizio di prodotti di caffetteria e snack	Unità di risultato di apprendimento "Preparare prodotti di caffetteria"
	Unità di risultato di apprendimento "Definire ricettario di base e preparare snack , appetizer e piatti pronti"
Preparazione e servizio di alcolici, superalcolici, cocktail e long drink	Unità di risultato di apprendimento "Utilizzare dispositivi, attrezzature ed utensileria del bar"
	Unità di risultato di apprendimento "Preparare classici on the rocks, cocktail e longdrink"
	Unità di risultato di apprendimento "Applicare tecniche e regole della mescita"
Gestione della la relazione con i clienti dell'esercizio	Unità di risultato di apprendimento "Servire i principali vini italiani ed internazionali"
	Unità di risultato di apprendimento "Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio"
Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Unità di risultato di apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

Titoli di studio:

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli/gerarchie e modalità organizzative • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. • L'esercizio dell'attività in forma di impresa. 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali componenti di servizio nel bar • Principali tecnologie e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e utilizzare dispositivi, attrezzature e utensileria del bar 	<i>"Utilizzare dispositivi, attrezzature ed utensileria del bar"</i>	16	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Lavare e sanificare l'area di lavoro • Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche dei prodotti di caffetteria 	<i>"Preparare prodotti di caffetteria"</i>	20	--	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accogliere il cliente • Scegliere le attrezzature, i bicchieri e le tazze in relazione alle bevande da servire • Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura • Monitorare le scorte 				
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche degli alimenti • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer • Tecniche di preparazione di piatti freddi, piatti pronti surgelati/precotti • Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accogliere il cliente • Applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande e degli snack • Realizzare e servire snack e piatti pronti • Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura • Monitorare le scorte 	<i>“Definire ricettario di base e preparare snack , appetizer e piatti pronti”</i>	60	Max 20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia di distillati e liquori • Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali • Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner, a tutte le ore • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink • Tecniche di miscelazione avanzata • Tecniche di degustazione del cocktail 	<i>“Preparare classici on the rocks, cocktail e longdrink”</i>	80	Max 20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	<ul style="list-style-type: none"> • Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Accogliere il cliente • Preparare cocktail e long drink • Preparare e servire alcolici e super-alcolici • Monitorare le scorte 				
7.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di spillatura della birra • Tecniche e le regole della mescita • Abbinamenti bicchieri e bevande Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Servire cocktail e long drink, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio • Servire alcolici e super-alcolici, seguendo le regole di mescita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio 	<i>“Applicare tecniche e regole della mescita”</i>	16	--	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
8.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e servire alcolici (vini), seguendo le regole di mescita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio 	<i>“Servire i principali vini italiani ed internazionali”</i>	20	Max 4	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
9.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Modelli teorici di comunicazione • Principi di psicologia della comunicazione e della vendita • Competenza linguistica al livello B1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue, inclusi i termini tecnici di settore, per la lingua inglese e/o altra lingua straniera Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Accogliere e comunicare con il cliente, in lingua italiana ed in lingua straniera • Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, rivolti alla valorizzazione dei prodotti proposti • Consigliare ed informare i clienti, in modo chiaro e completo, al fine di orientarli, a seconda dei loro gusti e 	<i>“Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio”</i>	42	--	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti
	preferenze, a quanto presente nell'offerta dell'esercizio ricettivo <ul style="list-style-type: none"> • Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia 				
Nota ¹	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	10	Max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICOLARE			300	Max 52	

5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento da 4 a 8 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

¹ Collocazione a scelta del progettista

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13