

OPERATORE AL SERVIZIO BAR (BARISTA/BARMAN)

Area professionale: Produzione e Distribuzione Pasti

DESCRIZIONE SINTETICA

L'Operatore della ristorazione Barista/barman (oppure Operatore al servizio bar) nel settore della ristorazione conduce le attività del bar, accogliendo il cliente, consigliandolo nella scelta e servendolo al banco o al tavolo; si occupa principalmente della preparazione del servizio di caffetteria e snack e della preparazione e servizio di bevande semplici o composte (cocktail) e contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi.

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
Codice ISTAT CP 2011:	5.2.2.4.0 – Baristi e professioni assimilate
ATECO 2007	56.10.11 - ristorazione con somministrazione 56.30.00 - bar e altri esercizi simili senza cucina
Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:	ADA.19.13.33 - Preparazione di snack e bevande

UNITÀ DI COMPETENZE - Preparazione e servizio di prodotti di caffetteria e snack
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Accogliere il cliente Applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande e degli snack Scegliere le attrezzature, i bicchieri e le tazze in relazione alla bevande da servire Realizzare e servire snack e piatti pronti Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura Monitorare le scorte
CONOSCENZE (CONOSCERE) Processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli e modalità organizzative Principali componenti di servizio nel bar Principali tecnologie e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento Caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria 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
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Le operazioni di preparazione e somministrazione di bevande e snack
INDICATORI VALUTAZIONE Allestimento dello spazio bar Preparazione bevande e snack

Somministrazione bevande e snack
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE - Preparazione e servizio di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink
CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI) Accogliere il cliente Preparare e 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 miscita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio Monitorare le scorte
CONOSCENZE (CONOSCERE) Tecniche di preparazione dei classici <i>"on the rocks"</i> , 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 Tecniche di spillatura della birra Tecniche e le regole della miscita Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink Abbinamenti bicchieri e bevande
OGGETTO DI OSSERVAZIONE Le operazioni di preparazione e somministrazione di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink
INDICATORI VALUTAZIONE Allestimento dello spazio bar Preparazione di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink Somministrazione di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink
RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE Alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA Prova pratica in situazione

UNITÀ DI COMPETENZE – Gestione della relazione con i clienti dell'esercizio
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>Accogliere e comunicare con il cliente, in lingua italiana ed in lingua straniera</p> <p>Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, rivolti alla valorizzazione dei prodotti proposti</p> <p>Consigliare ed informare i clienti, in modo chiaro e completo, al fine di orientarli, a seconda dei loro gusti e preferenze, a quanto presente nell'offerta dell'esercizio ricettivo</p> <p>Adottare stili di comportamento improntati alla cordialità e alla cortesia</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>Modelli teorici di comunicazione</p> <p>Principi di psicologia della comunicazione e della vendita</p> <p>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</p>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Modalità di interazione con il cliente</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p> <p>Interazione con il cliente</p>
<p>RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE</p> <p>Comunicazione corretta ed efficace</p>
<p>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA</p> <p>Prova pratica in situazione (o simulazione)</p>

UNITÀ DI COMPETENZE - Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
<p>CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)</p> <p>Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</p> <p>Lavare e sanificare l'area di lavoro</p> <p>Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti</p>
<p>CONOSCENZE (CONOSCERE)</p> <p>Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari</p> <p>Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni</p> <p>Principi di igiene e cura della persona</p> <p>Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</p> <p>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>
<p>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</p> <p>Igiene e pulizia nell'ambiente di lavoro</p>
<p>INDICATORI VALUTAZIONE</p> <p>Pulizia e salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso</p>

RISULTATO ATTESO VALUTAZIONE

Norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e metodi sanificazione applicati e garantiti

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

Prova pratica in situazione