

## PROGRAMMA SPECIFICO 40/23 - INTEGRA

# ELEMENTI DI CAFFETTERIA E SERVIZIO BAR

### *Perché partecipare*

Il corso consente di acquisire competenze tecnico-professionali di base, a carattere elementare e orientativo, nell'ambito della caffetteria e del servizio bar, necessarie a conoscere e sperimentare le principali attività di supporto alla preparazione di bevande e alla gestione del bancone del bar.

Il percorso è pensato come primo avvicinamento al contesto professionale del bar, affrontando compiti semplici e ripetitivi, ed è integrato, oltre che da alcune soft skills, dalla formazione in materia di sicurezza generale e specifica nei luoghi di lavoro e rispetto di norme igienico-sanitarie.

È prevista un'indennità di frequenza pari a 3,50€/ora.

### *Chi può partecipare*

Per partecipare ai corsi del Catalogo Integra è necessario **essere in carico ai Servizi del territorio della Regione FVG** (Servizi sociali, Servizi di Integrazione Lavorativa, Servizi Sanitari, Collocamento Mirato, UEPE, USSM, Amministrazione penitenziaria, Comuni o Prefetture) ed essere maggiorenni (o avere almeno 16 anni, in caso di minori in condizione di svantaggio o disabilità).

Per la partecipazione all'operazione è necessario il possesso del seguente requisito:

- conoscenza della lingua italiana al livello A1 del QCER

### *Che cosa si farà*

All'interno del percorso verranno affrontati i seguenti contenuti formativi di massima:

- Introduzione al contesto professionale del bar e della caffetteria
- elementi di igiene e sicurezza
- Preparazione di bevande da caffetteria di base
- Predisposizione della linea di servizio
- Esecuzione di semplici attività di servizio bar (servizio al banco)
- Pulizia delle attrezzature utilizzate a fine lavorazione
- Elementi di riassetto e pulizia
- Approntamento e gestione elementare di spazi, materiali e merci
- Competenze trasversali per interagire con colleghi e clienti (es. salutare, mantenere atteggiamento positivo ecc.)

### *Quanto dura*

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **100 ore** senza stage.

### *Dove*

Il corso si svolgerà sul territorio regionale presso sedi dei partner delle ATI INTEGRA

### *Come partecipare*

Le persone possono accedere ai corsi rivolgendosi al Servizio territoriale che le ha in carico.

### *Attestato*

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza e le attestazioni specifiche conseguite per la formazione in materia di sicurezza generale e specifica e l'eventuale attestazione conseguita per la formazione HACCP.