

PROGRAMMA SPECIFICO 40/23 - INTEGRA

TECNICHE DI SERVIZIO BAR

Perché partecipare

Il corso consente di acquisire competenze tecnico-professionali di base, necessarie a operare nel servizio bar diurno con possibilità di consumo di pasti veloci. L'allievo affronterà il ciclo del servizio bar: dall'approntamento degli spazi alla predisposizione delle materie prime, realizzando bevande semplici del comparto caffetteria e delle preparazioni alimentari come panini, tramezzini e toast, unitamente ad una serie di competenze trasversali utili a rapportarsi in modo positivo con clienti e colleghi, di sicurezza generale e specifica sui luoghi di lavoro, e alla formazione in materia di HACCP.

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 e accompagnamento al contesto tecnico-professionale
- HACCP, merceologia e rischi caratteristici di settore
- Organizzazione del lavoro, pulizia e riassetto
- Preparazione di bevande di caffetteria classiche e bevande pronte da versare
- Realizzazione di succhi freschi, coppe gelato da asporto e bevande semplici
- Preparazione di panini semplici, toast classici, tramezzini e rigenerazione di pasticceria congelata
- Utilizzo corretto delle principali attrezzature da banco
- Modalità di consegna delle bevande e servizio al cliente al banco

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **200 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.