

## PROGRAMMA SPECIFICO 40/23 - INTEGRA

# COMPETENZE INTEGRATE 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.

Tali competenze tecniche saranno integrate con ulteriori competenze trasversali per l'autonomia, per comunicare, collaborare e relazionarsi nella vita e nel contesto di lavoro, al fine di "saper essere" in situazione oltre che "saper fare".

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
- competenze per l'autonomia ed il benessere personale
- competenze per comunicare e relazionarsi
- 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 **300 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.