**Sezione 3 - Barista/Barman**

Durata: 200 ore

Ore in aula

120

Ore in laboratorio

80

Tipologia laboratorio

Laboratorio attrezzato

Figura di Riferimento

412 - operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

ADA 1703 - approvvigionamento materie prime ' 60ore
-Le materie prime: caratteristiche, provenienza, reperibilità (10 h)
Conoscenze: caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
- Selezionare e relazionarsi con i fornitori (10 h)
Conoscenze: elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori
-Effettuare gli ordini e rifornire gli scaffali e frigoriferi (10 h)
Conoscenze: fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
-Preparare il balcone secondo le normative di igiene e sicurezza alimentare (10 h)
Conoscenza: normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
-Principi di informatica e programmi dedicati (10 h)
Conoscenze: nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
-Inglese base (10 h)
Conoscenze: terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
ADA 1708 - trattamento delle materie prime e dei semilavorati ' 70 ore
-Pulire e preparare le materie prime ed i semilavorati (10h)
Conoscenze: caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp
-La guarnizione e decorazione dei piatti (10h)
Conoscenze: modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari (10h)
Conoscenze: norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
-L'igiene alimentare (10h)
Conoscenze: principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative
-La preparazione dei piatti (20h)
Conoscenze: tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
- Utilizzare le apparecchiature da bar (10h)
Conoscenze: utensili per la preparazione dei cibi
ADA 1712 - preparazione e somministrazione di bevande e snack ' 70 ore
-Attrezzature, macchinare ed utensili da bar (10h)
Conoscenze: caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
- La composizione degli aperitivi(10h)
Conoscenze: criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
-D. Lgs 155/77(10h)
Conoscenze: norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela
- Normativa per la vendita di bevande alcoliche(10h)
principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo haccp e delle norme relative
- Preparare i cocktail, bibite e aperitivi e servire le bevande, i cocktail e i piatti freddi e caldi(10h)
Conoscenze: tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi
-La cottura e conservazione dei cibi(10h)
Conoscenze: tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura
-Le bevande alcoliche(10h)
Conoscenze: tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.

Fabbisogno Occupazionale

Trova impiego nel settore della ristorazione (mense di collettività, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale in termini economici, di opportunità di lavoro e di immagine del territorio. La domanda é in crescita, soprattutto per addetti alla ristorazione con un'ampia preparazione e competenza professionale