

## RESKILLING 3.1

### Formazione lunga

#### in relazione ai fabbisogni del mercato del lavoro (C07)

#### ACQUISIZIONE COMPETENZE BASE PER BARMAN E CAFFETTERIA\*

(Nuova proposta progettuale)



150 ore



Presenza e aula virtuale (nel rispetto della DGR 16/2023)



Include la formazione generale sulla sicurezza per lavoratori (D.Lgs 81/08) e le procedure HACCP

#### OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo generale del corso è trasferire ai discenti le seguenti competenze: UdC "Conduzione del sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro", "Preparazione e servizio di prodotti di caffetteria e snack" e "Preparazione e servizio di alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink" afferenti al profilo professionale "Operatore al servizio bar (barista/barman)" della Regione Lazio – Quadro Nazionale delle Qualificazioni Regionali (QNQR), livello EQF 3.

##### Obiettivi specifici:

- sviluppare competenze tecniche nella preparazione e servizio delle bevande e snack;
- migliorare la capacità dei partecipanti di gestire le interazioni con i clienti;
- comprendere ed apprendere le normative igieniche e di sicurezza durante tutte le fasi del servizio.

#### PROGRAMMA

- Introduzione e orientamento al ruolo
- Tecniche di preparazione e servizio
- Normative e gestione igienica
- 30 ore di Formazione on the job

#### REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello A2