

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI BARISTA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 1255/DPG025 (27-12-2023)

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Inquadramento della professione
---	Merceologia del settore
---	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Pianificare l'offerta del bar e curare l'approvvigionamento	Pianificare l'offerta del bar e curare l'approvvigionamento
Gestire le relazioni con la clientela del bar	Applicare le norme comportamentali
	Accogliere, gestire e soddisfare le richieste dei clienti del bar
	Comunicare in modo efficace anche in lingua inglese
	Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera – Il lingua
Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack	Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink	Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink
Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone	Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali 	Inquadramento della professione	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Merceologia di settore: Alcolici, Super-alcolici, Prodotti di bar e caffetteria. Loro caratteristiche organolettiche; modalità di conservazione e possibili alterazioni • Evoluzione e tendenze dei prodotti/servizi di bar e caffetteria 	Merceologia del settore	15	10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di costruzione dell'offerta e analisi di mercato • Principi di gestione economica del bar • Procedure per l'acquisto delle merci e modalità di gestione dei fornitori • Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti • Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo • Principali sistemi di immagazzinamento delle merci e criteri di ordinamento Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Definire l'offerta dei prodotti di caffetteria e snack, cocktail, long 	Pianificare l'offerta del bar e curare l'approvvigionamento	30	15	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	<p>drinks e vini, sulla base di tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale, tipo di servizio, stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche</p> <ul style="list-style-type: none"> Definire le necessità di approvvigionamento e provvedere alle relative operazioni di acquisto e stoccaggio Identificare le risorse necessarie per la realizzazione dell'offerta prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati Determinare i prezzi in modo che l'offerta risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela Provvedere alle operazioni di approvvigionamento e stoccaggio 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Principi e regole del galateo ed elementi di etica nei servizi alla persona La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Indossare in modo corretto l'abbigliamento professionale per veicolare una immagine positiva di sé e dell'attività Curare l'accoglienza e la ricezione dei clienti nel rispetto del codice di comportamento definito 	Applicare le norme comportamentali	10	5	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed in-formali Credito di frequenza con valore a priori in caso di possesso di qualifica di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting ex DD n. 293/DPG021 (21-07-2022)</p>
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche di vendita Elementi di marketing dei servizi turistici Tecniche di accoglienza e ascolto Tecniche di gestione del reclamo e problem solving Principi e tecniche di soddisfazione e fidelizzazione <p>Abilità</p>	Accogliere, gestire e soddisfare le richieste dei clienti del bar	15	5	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorare la fase di degustazione della clientela e percepire eventuali necessità di intervento • Assistere il cliente nelle fasi di pagamento • Interpretare le preferenze della clientela e proporre soluzioni coerenti con le loro richieste • Valorizzare i prodotti proposti rappresentando le loro caratteristiche • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i feedback ottenuti in proposte di miglioramento del servizio 				
6	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione efficace • Lingua inglese Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Adottare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in tutte le fasi di erogazione del servizio: accoglienza, somministrazione, commiato 	Comunicare in modo efficace anche in lingua inglese	40	30	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed in-formali Credito di frequenza con valore a priori in caso di possesso di qualifica di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting ex DD n. 293/DPG021 (21-07-2022)
7	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Seconda lingua straniera • Principi e tecniche di comunicazione efficace Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Adottare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in tutte le fasi di erogazione del servizio: accoglienza, somministrazione, commiato 	Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera – Il lingua	20	15	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed in-formali Credito di frequenza con valore a priori in

					caso di possesso di qualifica di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting ex DD n. 293/DPG021 (21-07-2022)
8	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer • Tecniche di preparazione di piatti freddi • Tecniche di preparazione piatti pronti surgelati/precotti • Indicatori di qualità applicabili ai prodotti di caffetteria e snack • Principali tecnologie e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento • Tecniche di servizio dei prodotti Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Reperire gli ingredienti necessari e realizzare i prodotti di caffetteria richiesti dal cliente • Scegliere le attrezzature, i bicchieri e le tazze in relazione alla bevande da servire • Reperire gli ingredienti necessari e realizzare gli snack e i piatti pronti richiesti dal cliente • Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti • Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio 	Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack	40	5	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore • Cocktail I.B.A.(International Bartending Association) & Most 	Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink	60	10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

<p>Popular</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink complessi • Free Pouring I Livello Misure Perfette • Tecniche di dosaggio prodotti alcolici (OZ unità di misura internazionale) • American Flair Bartender • Le nuove frontiere: cocktail molecolare; decorazione di frutta e verdure • Tecniche di miscelazione avanzata • Tipologie di bicchieri e modalità di somministrazione • Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink • Tecniche di degustazione del cocktail • Tecniche di spillatura della birra • Tecniche e le regole della mescita dei vini • Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere (Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici, in base alle regole internazionali (IBA) • Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti e decorando il drink con guarnizioni • Preparare cocktail con tecniche di working flair o show flair • Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, ecc.) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail) • Abbinare correttamente bicchieri e bevande • Servire alcolici e super-alcolici, seguendo le regole di mescita, del galateo e secondo gli standard di qualità del servizio previsti • Servire i vini seguendo le regole di mescita, del galateo e secondo gli standard di qualità del servizio previsti, presentando e illustrando, se richiesto, la carta dei vini • Spillare e servire la birra secondo le regole e gli standard di 				<p>valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
--	--	--	--	---

	qualità del servizio previsti				
10	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Buone prassi per l'organizzazione del bar e del posto di lavoro • Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature del bar, celle frigorifere e relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati al banco • Terminologia tecnica di settore • Caratteristiche di prodotti detergenti e igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione di macchine, strumenti, utensili, stoviglie • Normativa ambientale relativa allo smaltimento dei rifiuti Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Organizzare la disposizione delle bottiglie e dei prodotti del bar in modo funzionale alla realizzazione del servizio ed esteticamente gradevole • Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione • Verificare lo stato di efficienza delle attrezzature • Effettuare piccole manutenzioni alle attrezzature di servizio • Lavare e sanificare macchine, strumenti, utensili, stoviglie • Smaltire i rifiuti nel rispetto della normativa ambientale 	Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone	25	10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
11	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza Fattori specifici di rischio professionale ed ambientale Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure di sicurezza • Utilizzare dispositivi di sicurezza individuale 	Sicurezza sui luoghi di lavoro	8	4	AmMESSO credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme

	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel rispetto della normativa sulla salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro 				all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			268	109	

Nota di propedeuticità

Le unità di risultato di apprendimento n. 1 e 2 vanno svolte obbligatoriamente ad inizio percorso. Le restanti unità possono essere svolte, anche in alternanza fra loro, sulla base delle scelte di progettazione

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore

Durata massima tirocinio: 80 ore

6. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 8 e 9

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: macchine e attrezzature da bar, prodotti di consumo

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13