

## TECNICHE DI SERVIZIO BAR

### Perché partecipare

*Il corso consente di acquisire le competenze necessarie per occuparsi alla preparazione e somministrazione di bevande e snack nell'ambito dei servizi bar presso caffè e bar, ristoranti, trattorie, osterie, prestando attenzione alla conoscenza delle materie prime e alla relazione con il cliente.*

### Chi può partecipare

Per partecipare ai corsi del Catalogo professionalizzante PIAZZA GOL è necessario avere la residenza o il domicilio in Friuli Venezia Giulia.

La partecipazione all'operazione richiede il possesso dei seguenti requisiti:

*- Conoscenza della lingua italiana di livello B1 del Quadro comune europeo per l'apprendimento delle lingue.*

### Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

*- Definire, sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.*

*- A seconda delle specifiche richieste e necessità, mettere in atto comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente in struttura, intervenendo affinché le opportunità offerte dal servizio effettuato dal cameriere corrispondano alle richieste, ai bisogni e alle aspettative del cliente.*

*- A partire dall'ordinativo del cliente, preparare diverse tipologie di prodotti, seguendo le ricette, la procedura di realizzazione e nel rispetto delle norme igienico sanitarie, provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.*

*- Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme di igienico sanitarie vigenti, provvedendo, se necessario, al recupero di eventuali errori e difetti riscontrati.*

- In base alle richieste del cliente e nel rispetto delle norme igienico sanitario vigenti, servire piatti e bevande, in sala o bar, secondo le modalità organizzative e procedurali predisposte, conseguendo un elevato grado di soddisfazione dei clienti.

Contenuti tecnico-professionali:

> Rapportarsi con i clienti nei servizi ristorativi:

- Soft skills per i servizi ristorativi

- L'accoglienza, la comanda, il pagamento

> Formazione HACCP e approntamento di spazi, attrezzature e materiali

> Tecniche di servizio bar:

- le bevande

- la caffetteria

- bevande non miscelate

- bevande miscelate

- bevande energizzanti

- il gelato

- preparazione di snack e piatti freddi

- servizio di cibi e bevande

Il corso comprende inoltre i moduli sulla ricerca attiva del lavoro e sulla sicurezza, generale e specifica.

## Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di 200 ore, tutte di aula e laboratorio. Non è previsto lo stage.

## Dove



**Ad Formandum Gorizia – Via della Croce 3**

## Come partecipare

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

## Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

### Operazione cofinanziata:

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAZZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

A chi avrà frequentato i moduli sulla sicurezza generale e specifica saranno inoltre rilasciati i relativi attestati, aventi valore legale.

**Referente  
del corso**

**Daniela Medvescig**

[daniela.medvescig@adformandum.org](mailto:daniela.medvescig@adformandum.org)

**Info**

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito:

<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol>

*Operazione cofinanziata:*

- dal Fondo Sociale Europeo Plus FSE+ 2021/2027 dell'Unione Europea nell'ambito del Programma Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAzZA) finanziato dal Programma Regionale.
- dal fondo del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Misura 5, Componente 1, Riforma 1.1, finanziato dall'Unione Europea – NextGenerationEU, nell'ambito del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).