

## PIANO DI AZIONE ZONALE PER L'APPRENDIMENTO (PiAZZA)

## PROGRAMMA GARANZIA OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI (GOL)

# 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 prerequisiti:

- *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 sanitario, 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*

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).

- 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



**Ciofs Fp Fvg Ets**  
**Via dell'Istria 55**  
**34144 Trieste**

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

### Referente del corso

**Lucio Tomasini**  
**040/774269**  
**Lucio.tomasini@ciofs.it**

### Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA GOL sono disponibili sul sito: <https://formazione.fvg.it/PiazzaGol>