

PROGRAMMAZIONE UNITARIA 2014/2020.

AVVISO PUBBLICO PER LA COSTITUZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA PLURIENNALE DI INTERVENTI PER LO SVILUPPO DELL'OCCUPABILITÀ IN SARDEGNA TVB SARDEGNA LAVORO – VOUCHER FORMATIVI PER DISOCCUPATI FINANZIATI CON RISORSE POR FSE 2014-2020. POR SARDEGNA FSE 2014-2020 - CC12014IT05SFOP021

Decisione di esecuzione della Commissione Europea C(2018)6273 del 21/09/2018



## SCHEDE PERCORSO FORMATIVO

# COMPETENZE PER IL BANCO BAR

Codice DCT Percorso Formativo	Codice Ada/UC	Denominazione AdA/UC	Destinatari	Sede Percorso
2019SAF00933_1446	RRPQ 1427/617	PREPARAZIONE SNACK E PIATTI SEMPLICI	LINEA 1.2 Giovani 18-29 anni	Cagliari
	RRPQ 1429/619	PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CAFFETTERIA E DI COCKTAIL E BEVANDE ALCOLICHE		

### Destinatari

Giovani in possesso dei seguenti **REQUISITI** al momento dell'attribuzione del voucher formativo e successiva iscrizione al percorso formativo:

- **Stato di disoccupazione** (per la Linea 2 disoccupati di lunga durata) ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 settembre 2015, n. 150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della legge 10 dicembre 2014, n. 183", e ss.mm.ii.
- **Residenza/domicilio in Sardegna.**
- **Età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni.**

### Modalità di accesso

L'ISCRIZIONE AI PERCORSI FORMATIVI SI EFFETTUA ATTRAVERSO I CENTRI PER L'IMPIEGO (CPI). Come previsto dalla DGR n. 15/22 del 27.03.2018, l'ASPAL, per il tramite dei Centri per l'Impiego (CPI) territorialmente competenti, attribuirà un voucher formativo "virtuale" ai destinatari, orientandoli ed iscrivendoli ai pertinenti percorsi formativi dell'Elenco POR FSE 2014-2020.

### Obiettivi

L'azione formativa è finalizzata allo sviluppo delle seguenti competenze relative al profilo di **BARISTA/BARMAN**:

#### 1. PREPARAZIONE SNACK E PIATTI SEMPLICI

Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

#### Abilità

1. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva
2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati
3. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria

4. Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati
5. Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali
6. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative

#### Conoscenze

1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza
2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto
3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati
4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
5. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro
6. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
7. Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
8. Tecniche e procedure per la rigenerazione e preparazione di cibi precotti e preconfezionati

#### 2. PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E DI COCKTAIL E BEVANDE ALCOLICHE

Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard Analysis and Critical Control Points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

#### Abilità

1. Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria
2. Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente

Centro Italiano Opere Femminili Salesiane - Formazione Professionale Sardegna

Sede Legale: Via Castello, 29 - 09025 Sanluri - Tel: 070/9351006

Off. Amm.vi: Via XXVIII Febbraio, 21 - 09131 Cagliari - Tel: 070/4525627 - Fax: 070/4526620

Codice Fiscale e Partita Iva 00516110921

Email: info@ciofspsardegna.it - PEC: ciofs@pec.ciofspsardegna.it - Sito web: [www.ciofspsardegna.it](http://www.ciofspsardegna.it)

3. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP
4. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite
5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative
6. Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia

#### Conoscenze

1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza
2. Caratteristiche e proprietà dei principali liquori e distillati per effettuare le preparazioni previste, anche introducendo variazioni che non alterino l'equilibrio complessivo della bevanda
3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto
4. Ingredienti, tecniche e procedure per la preparazione e presentazione di cocktail, secondo le usanze locali ed internazionali
5. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità)
6. Normativa in materia di sicurezza e prevenzione rischi nei luoghi di lavoro
7. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo
8. Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione
9. Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche

#### Ambito di attività

Produzione di beni e servizi

#### Contesto di esercizio

Le competenze acquisite possono essere esercitate presso bar, caffè, locali, in strutture turistico-ricettive, grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar.

#### Durata

**200 ore** (180 ore per la certificazione delle due ADA/UC + 20 ore per la formazione dedicata all'acquisizione/rafforzamento di una competenza chiave)

#### Articolazione didattica

	Ore Teoria	Ore Pratica
Preparazione snack e piatti semplici	20	40
Preparazione prodotti caffetteria, cocktail e bevande alcoliche	30	40
Igiene e sicurezza alimentare	16	/
Sicurezza e prevenzione rischi settore ristorazione	12	/
Merceologia alimentare	22	/
Competenza Multilinguistica (Inglese)	20	
<b>Totale ore</b>	<b>200</b>	

#### Sede percorso formativo

**CAGLIARI**, Via XXVIII Febbraio, 21

#### Attestazioni

**CERTIFICATO COMPETENZE** rilasciato, secondo le modalità previste dal Sistema Regionale vigente, a seguito di esame.

#### Équipe e Metodologie formative

Il CIOFS-FP Sardegna sceglie, per garantire un'alta qualità della formazione, docenti che vantano una lunga esperienza didattica e professionale.

Le metodologie adottate si basano su un modello di apprendimento esperienziale. Il processo formativo è centrato sull'azione e su compiti reali, in una prospettiva laboratoriale, nell'ambito della quale si sviluppano percorsi basati su conoscenze e abilità connesse ai processi presenti nella realtà lavorativa. Le tecniche didattiche prevedono: lezioni frontali interattive, simulazioni/esercitazioni, lavori di gruppo, analisi dei casi, problem solving, role-playing, lezioni itineranti.

#### L'Agenzia Formativa CIOFS-FP Sardegna

Il CIOFS-FP Sardegna – **Centro Italiano Opere Femminili Salesiane Formazione Professionale** – è un'Associazione senza scopo di lucro, che persegue finalità istituzionali di orientamento, formazione, aggiornamento e riqualificazione, ricerca e sperimentazione.

L'Associazione è promossa dalle Figlie di Maria Ausiliatrice (FMA), le Salesiane di Don Bosco, fondate nel 1872 da San Giovanni Bosco e da Santa Maria Domenica Mazzarello.

Dal 2005, il CIOFS-FP Sardegna è **accreditato dalla Regione Sardegna come Agenzia Formativa** abilitata a proporre e realizzare attività di formazione professionale, in regime di finanziamento pubblico e autofinanziamento. Da Settembre 2015, è **accreditato presso il Ministero del Lavoro come Agenzia per il Lavoro** di cui all'art. 6 del Dlgs n. 276/2003, autorizzata alla sola attività di intermediazione. Da Ottobre 2015, è **accreditato dalla Regione Sardegna all'erogazione di Servizi per il Lavoro**.

#### Modello formativo CIOFS-FP Sardegna

Il CIOFS-FP Sardegna si pone l'obiettivo di "costruire" con le persone in formazione un progetto professionale e culturale finalizzato all'inserimento lavorativo o al miglioramento della propria realtà lavorativa/formativa. La *Mission* dell'Ente pone l'attenzione sulla **centralità della persona** e sul **principio della personalizzazione** dei percorsi di apprendimento.

#### Sistema di Gestione per la Qualità

Il CIOFS-FP Sardegna è certificato Lloyd's Register Quality Assurance Italy Srl, secondo gli standard di Qualità **UNI EN ISO 9001:2015** (*Qualità del Sistema di Gestione e Management*) e **UNI ISO 29990: 2011** (*Qualità della Formazione*).

#### Contatti

**CIOFS-FP Sardegna**

CAGLIARI, Via XXVIII Febbraio, 21

070 44019 – 070 4525627

[segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it](mailto:segreteria.cagliari@ciofsfpsardegna.it)

[info@ciofsfpsardegna.it](mailto:info@ciofsfpsardegna.it)

[www.ciofsfpsardegna.it](http://www.ciofsfpsardegna.it)