



Unione europea
Fondo sociale europeo



PROFESSIONE BARMAN

Rif. PA. 2018-10735/RER/1

Attestato rilasciato

Certificato di competenze relativo alle Unità di competenza:

3. Distribuzione pasti e bevande

4. Preparazione e distribuzione bevande e snack

della qualifica regionale di "Operatore della ristorazione".

Descrizione del profilo

Il BARMAN è una figura professionale che si occupa di preparare e somministrare bevande nei molteplici contesti di servizio e di locale (bar, enoteche, discoteche e pub,...), in linea con i nuovi trend che contraddistinguono un'offerta enogastronomica innovativa. Si occupa quindi di:

- realizzare e somministrare bevande nei diversi momenti (colazioni, aperitivi, post dinner)
- rispondere alle esigenze dei clienti con nuovi stili alimentari (bio, vegan, tipico, biologico, km0, energetico, ipocalorico, etc)
- effettuare il servizio al banco, in sala, al buffet e allestire gli spazi con idee originali
- narrare le presentazioni in chiave emozionale, collegandole alle risorse del territorio
- relazionarsi con i clienti, anche stranieri e incentivare la "condivisione" sui social

Contenuti del percorso

ORGANIZZAZIONE DI UN PUBBLICO ESERCIZIO: ruoli coinvolti, gestione attività; Strumenti e attrezzature; Tecniche di preparazione caffetteria calda e fredda; Tecniche di miscelazione drink alcolici e analcolici, cocktail, aperitivi; Tecniche di somministrazione distillati, vini, birre, etc; Tecniche di preparazione di piatti veloci e stuzzicheria; Stili alimentari, intolleranze, allergie

DECORAZIONI PIATTI E BEVANDE Tecniche di servizio: banco bar, tavoli, buffet; Riduzione sprechi e recupero scarti di lavorazione.

ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE, anche in lingua inglese- I prodotti enogastronomici e attrazioni turistiche del ferrarese; Lo "storytelling" per presentare prodotti e territorio; Tecniche di fidelizzazione e rilevazione della soddisfazione del cliente. Haccp e sicurezza sul lavoro - Software per i pubblici esercizi Esercitazioni pratiche e simulazioni - Visite guidate - Laboratorio di ricerca del lavoro

Sede di svolgimento

Cescot Ferrara via Darsena, 178 - 44122 Ferrara

Numero di partecipanti

13

Durata e periodo di svolgimento

400 ore, di cui 160 di stage (Marzo 2019 - Luglio 2019)

Destinatari

Persone non occupate residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso. Si richiede:

- conoscenza di base della lingua inglese (livello A2);
- per i cittadini stranieri si richiede una buona conoscenza della lingua italiana.

I requisiti saranno accertati tramite test.

I candidati in possesso dei requisiti accederanno alla selezione vera e propria.

Iscrizione

Entro il **08/03/2019**.

Per iscriversi, la domanda va presentata a CESCOT FERRARA su apposita modulistica scaricabile dal sito www.cescotferrara.it

Criteri di selezione

Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.

La selezione si basa su due prove: Test scritti: attitudinali e di cultura generale; Colloquio individuale motivazionale.

Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie. Saranno ammessi in graduatoria i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Ente di formazione

Nuovo Cescot Emilia Romagna s.c. a r.l.
Via Don G. Bedetti, 26 - 40129 Bologna
www.cescot.emilia-romagna.it

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del corso

Promotori

Associazione Confesercenti Ferrara
F.I.E.P.E.T. Confesercenti Ferrara
Assoturismo Confesercenti

Imprese

PANIFICIO ROVERSI DI ROVERSI
MIRCO E C. S.N.C.
INIZIATIVE TURISTICHE SOCIETA'
CONSORTILE A R.L.
HOTEL ASTRA - S.R.L.
ORSATTI S.R.L.

Contatti

Roberta Ingranata
Tel. 0532 778503
ringranata@confesercentiferrara.it
www.cescotferrara.it



Riferimenti Operazione "Nuove competenze per l'occupazione nell'area Food&Beverage"
Rif. PA. 2018-10735/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 2228 del 27/12/2018 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna
CUP E77D18000620009