



OPERATORE DEL SERVIZIO BAR

SEP 23: SERVIZI TURISTICI - LIVELLO EQF: 3

ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

Il **barista** si occupa della **preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi**, anche curandone l'**aspetto estetico**, e di **servirli al banco**, se la struttura svolge anche il servizio di distribuzione ai tavoli. **Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro**, verifica la **disponibilità dei prodotti in magazzino** e **gestisce gli acquisti** contattando direttamente i fornitori. Nello svolgimento delle proprie mansioni, è tenuto al rispetto di quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la **sicurezza dei prodotti alimentari**. Si rapporta con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il **rapporto con i propri clienti**. Opera presso strutture ristorative e turistico-ricettive. A seconda della tipologia di struttura e della località, il contratto di lavoro può essere o meno stagionale.

Si nota una forte crescita della **professionalizzazione** del lavoro in particolare nei bar, con il lavoro negli esercizi pubblici che viene considerato sempre meno una situazione temporanea, quanto piuttosto un'opportunità di carriera a cui dedicarsi. Tra le figure più richieste oggi, oltre al classico **barman o bartender**, è il **mixologist, esperto di cocktail** con approfondite conoscenze dei prodotti per la creazione di nuovi drink o varianti di grandi classici, o **esperto della caffetteria**, capace di selezionare e proporre varie miscele di caffè, di gestire le attrezzature, di padroneggiare la Latte Art e di proporre bevande ottenute con altre tecniche oltre all'espresso classico.

UNITÀ DI COMPETENZA

- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori
- Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione
- Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet e al banco di cibi e bevande
- Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
- Preparazione di bevande e snack
- Key competence digitali

300 ORE DI FORMAZIONE



210

ore did



90

ore stage

INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/ORA



STAGE

PARTNER
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT
via Diaz 58 - NA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

