

abstract

Ageforma - Annualità 2013

NUOVE TECNICHE E TECNOLOGIE DI BAR

P.O. Basilicata F.S.E. 2007-2013

Asse I – Adattabilità - Linea di Attività: **Formazione Permanente**

TITOLO RILASCIATO: Attestato di frequenza semplice

N° ALLIEVI: 18 N° Percorsi: 1 ETA': 18 - 60 anni

REQUISITO: Utenti con contratto di lavoro nel settore di riferimento

DURATA IN ORE: 150 SEDE DI SVOLGIMENTO: Area Metapontina

ORARIO SETTIMANALE: Martedì e Giovedì dalle ore 15,00 alle ore 18,00

OBIETTIVI FORMATIVI

Acquisizione di nuove tecniche e tecnologie di servizio bar

DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE

Approfondimento delle competenze metodologiche e tecnico/operative degli operatori di bar che svolgono la loro attività in conformità alle esigenze del mercato ormai allargatosi a altre prestazioni professionali perché questo pubblico esercizio ora è anche il luogo dove, oltre a servire bevande e prodotti dolciari, si somministrano pasti, si organizzano eventi e si offrono altri servizi complementari.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

5 ore	ORIENTAMENTO	Accoglienza e sensibilizzazione n. ore 2 - Bilancio iniziale delle competenze n. ore 3
5 ore	CITTADINANZA EUROPEA	La Storia n. ore 1 - Le Istituzioni n. ore 2 - Fondi Strutturali e Obiettivi n. ore 2
10 ore	IGIENE DEL PERSONALE	Lavorare nel bar: norme giuridiche, salute e igiene - norme d'igiene per gli ambienti e le attrezzature di lavoro n. ore 5 - Normativa HACCP: (analisi dei rischi e controllo dei punti critici) n. ore 5
8 ore	PREVENZIONE E SICUREZZA	Quadro normativo n. ore 1 Rischi di settore e responsabilità prevenzionali n. ore 2 - Emergenze e pronto soccorso n. ore 2 - Rischi di comparto e protezione n. ore 3
22 ore	L'ACCOGLIENZA ED IL RAPPORTO CON IL CLIENTE	Gestire l'accoglienza e il rapporto con il cliente
55 ore	LABORATORIO/ IL SERVIZIO BAR	Gestire le nuove tecniche e tecnologie di bar
45 ore	STAGE	