Unione europea
Fondo sociale europeo

RegioneEmilia-Romagna

ER Educazione Ricerca - Emilia-Romagna

WELCOMING BARMAN

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, pub, altri locali food&beverage), in linea con i nuovi trend che contraddistinguono un'offerta eno-gastronomica innovativa.
I suoi compiti sono molti e variegati: si occupa delle colazioni ma anche degli aperitivi; effettua il servizio al banco, in sala, al buffet e allestisce gli spazi con idee originali; soddisfa le esigenze dei clienti con stili alimentari particolari (intolleranze, bio, vegan, ipocalorico..).
Un aspetto molto importante nella professione del Barman oggi, è la capacità di accogliere il cliente, anche straniero, ascoltarlo e consigliarlo nelle specifiche richieste.

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. Haccp e sicurezza. Software per i pubblici esercizi. Accoglienza e gestione del cliente, anche straniero. Stili di relazione e personalizzazione dell'offerta. Lo "storytelling" per presentare prodotti e territorio. Tecniche di fidelizzazione e rilevazione della soddisfazione del cliente. I prodotti enogastronomici e attrazioni turistiche del modenese. Lingua inglese per il settore. Esercitazioni pratiche e simulazioni. Visite guidate. Stage. Tecniche di ricerca del lavoro.

Sede di svolgimento prevalente
Cescot Modena Soc. Cons. a R.L. – Via V. Santi, 8 – 41123 Modena (MO)

Durata e periodo di svolgimento
350 ore, di cui 140 di stage
Da Luglio 2019 a Novembre 2019

Numero dei partecipanti
12

Attestato rilasciato
Al termine del percorso, previa ammissione all'esame e superamento dello stesso, verrà rilasciato un **Certificato di competenze** ai sensi della D.G.R. 739/2013 relativo alle Unità di competenza:
UC 3. Distribuzione pasti e bevande
UC 4. Preparazione e distribuzione bevande e snack
della qualifica regionale di "Operatore della ristorazione".

Destinatari e requisiti di accesso
Il progetto è rivolto a persone non occupate, che hanno assolto l'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione, con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso.
REQUISITI SOSTANZIALI:
- conoscenza di base della lingua inglese (livello A2)
- buona conoscenza della lingua italiana (per i cittadini stranieri).

Solamente i candidati in possesso dei requisiti accederanno alla selezione.

Iscrizione entro il 13/06/2019

Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Modena su apposita modulistica inviata a r.barigazzi@confesercentimodena.it

Criteri di selezione
Prima della selezione si terrà 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.

Il colloquio sarà organizzato su puntamento nominativo.
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
Cescot Modena Soc. Cons. a R. L.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Promotori
- **Confesercenti Modena**
- **FIEPET Federazione Italiana Esercenti Pubblici Modena**
- **ASSOTURISMO MODENA**
- **C.A.T. - Emilia Romagna**
- **Caffè Cagliari, Modena (MO)**

Imprese
- **LA BAIA DEL RE, Modena (MO)**
- **L'INCONTRO RISTORANTE, Carpi (MO)**
- **MAMY SNC, Modena (MO);**
- **CAFFE' MARTINI SRL, Carpi (MO);**
- **CAFFE' MACAO, Carpi (MO);**
- **TAROZZI C&C, Modena (MO)**
- **MOREALI GROUP, Modena (MO)**
- **BAR PASTICCERIA REMONDINI, Modena (MO)**
- **BARAONDA BAR, Sassuolo (MO)**
- **SALOTTO REGINA, Sassuolo (MO)**
- **FRECCIA BAR, Castelfranco Emilia (MO)**
- **CAFFETTERIA M.A.G., Modena (MO)**
- **OVER 18 BEER HOUSE, Modena (MO)**

IL CORSO, CO-FINANZIATO DAL FSE, E' GRATUITO

Approvato con Delibera Num. 692 del 06/05/2019 co- finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014 - 2020 Regione Emilia-Romagna. RIF. P.A. 2018 - 11135/RER CUP E98D18000170009

R.T.I. RETE CESCOT
CESCOT MODENA Centro Sviluppo Commercio Turismo e Servizi

PER INFORMAZIONI E/O ISCRIZIONI:
CESCOT MODENA Soc. Cons. a r.l.
Referente: Roberta Barigazzi
TEL. 059/892643
E-MAIL: r.barigazzi@confesercentimodena.it
www.cescotmodena.com