



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



FONDAZIONE CIF FORMAZIONE

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO:

B1 Interventi per giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione

Titolo Corso:

Tecniche professionali avanzate per barman

Il corso si rivolge a giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Indicare la tipologia di attestato Al termine del corso agli allievi sarà rilasciato un attestato di frequenza . relativo all'acquisizione di conoscenze e competenze di base concernenti il profilo professionale di Barista/Barman Riferimenti del profilo professionale: Repertorio ligure delle professioni: Barista/Barman Classificazione ISTAT: barista e professioni assimilate 5.2.2.4.0
DESTINATARI	Numero massimo:12 residenti e/o domiciliati in Liguria. Indicare la tipologia di destinatari disoccupati giovani under 25, disoccupati, persone in stato di non occupazione in possesso di qualifiche o diplomi di natura ristorativo-alberghiera

	<p>Per quanto attiene la natura di disoccupato si richiama il disposto di cui al D.Lgs 150/2015 e alla Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 34/2015</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Con riferimento all'Azione di accoglienza dell'utenza, è predisposto un apposito servizio disponibile dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al giovedì e dalle ore 14.00 alle ore 17,00 il martedì ed il giovedì presso gli Uffici di Via Borzoli 61a Genova dove l'Operatore dell'accoglienza provvederà a dare le prime informazioni sulle opportunità formative e a verificare la sussistenza dei requisiti fissati dal Bando pubblicato ai sensi di quanto disposto dal Punto 15 dell'Avviso ALFA di riferimento sulla base degli elementi d'ingresso di ciascun corso a Catalogo.</p> <p>Fino al permanere delle condizioni di Emergenza COVID 19 il Servizio di cui sopra opererà previo appuntamento da concordare ai seguenti recapiti:</p> <p>FONDAZIONE CIF FORMAZIONE Via Borzoli 61 a - Genova Tel. 010252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i> - (apporte marca da bollo da € 16,00), dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>40 ore così articolate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MODULO INTRODUTTIVO – Menù e locale .- ore 10 • Gli accostamenti in miscelazione: costruire un menù unico per il nostro locale • Organizzazione del banco: disposizione accessori per una maggiore velocità ed efficienza. <p style="text-align: center;">MODULO DI TECNICHE PROFESSIONALI AVANZATE - ore 30</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione degli ordini. • Introduzione al Flair e al barman acrobatico: elementi base, approccio alle routine flair.

	<ul style="list-style-type: none"> • Working flair: versate a più mani e più bottiglie, uso della speed rack, tecniche di lavoro in velocità • Le decorazioni nei cocktails: classiche e nuove idee • Shot: trucchi e spettacolarità negli shottini e nei layers • Le nuove frontiere della mixology: infusioni e il mondo della mixology • <p>Il corso si svolgerà con modalità didattiche in presenza presso i Laboratori di cucina e sala siti presso la Sede di Fondazione CIF Formazione</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ l'articolazione dell'orario del corso dalle ore 14.00 alle ore 18.00 <p>dal lunedì al venerdì</p> <p>indicare il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento: 0</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)
COMPETENZE IN INGRESSO	<p>Indicare le Competenze in ingresso necessarie</p> <p>possesso di qualifiche o diplomi di natura ristorativo-alberghiera</p> <p>tenze tecniche di base del profilo professionale di barman</p>
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</p> <p>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"</p> <p>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	