

30.3 - OPERATORE POLIVALENTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (BARISTA/ BARMAN) - C.F.L.C. COOPERATIVA FORMAZIONE LAVORO E COOPERAZIONE IMPRESA SOCIALE - GENOVA 1

Il corso è finalizzato a formare operatori con una formazione di base utile per favorire l'inserimento lavorativo iniziale nei diversi servizi di ristorazione (bar, tavole calde, trattorie, ristoranti, ecc.); prendendo a riferimento la figura del "Barista/Barman", questa viene arricchita con alcune delle competenze della figura del "cameriere", creando così un profilo polivalente in grado di avviare percorsi lavorativi presso bar e altre strutture di ristorazione, specie di piccole dimensioni. La modalità del learning by doing è quella che riteniamo maggiormente si adatti rispetto alle esigenze sia di un giovane NEET (in quanto prevede la centralità del discente nel percorso di apprendimento e garantisce il confronto delle esperienze e delle idee, la realizzazione di attività in piccoli gruppi, la contestualizzazione delle dimostrazioni e delle prove pratiche in sinergia con gli aspetti teorici) sia delle aziende di potenziale inserimento lavorativo, le quali richiedono sia una buona capacità operativa, sia un bagaglio di base di conoscenze teoriche, sia capacità di tipo relazionale e di adattamento alle diverse situazioni di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: Sono previsti sbocchi lavorativi nel settore della ristorazione. La realizzazione del corso è finalizzata a fornire le competenze utili affinché sia possibile effettuare un "match" tra giovani in cerca di occupazione e i fabbisogni del settore.

Attestato previsto e previsione esame finale: Attestato di frequenza e competenze. Attestato Formazione generale e specifica D.lgs. 81/08

Modalità di attuazione: FAD: 90 ore teoria; PRESENZA: 150 ore.

Ente erogatore: C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale

Sede di svolgimento: Via di Sottoripa 1A/89 - 16123 - GENOVA (GE)

Tipologia attività: Corsi di specializzazione

Nel rispetto delle indicazioni previste dalla Nuova Garanzia Giovani, il Corso per OPERATORE POLIVALENTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, si pone come obiettivi quelli di:

Obiettivi:

- **fornire le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani di età compresa fra 18 e 29 anni**
- **favorire la crescita professionale e lo sviluppo delle potenzialità dei giovani, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento**
- **rispondere ai fabbisogni delle imprese, attraverso un percorso formativo di durata contenuta, rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale**
- **agevolare la riqualificazione per giovani NEET con titolo di studio debole o con caratteristiche personali di fragilità.**

Prerequisiti: ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO

Contenuti:

- **Modulo 1 – COMPETENZE RELAZIONALI (40 ore- 20 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 2 – INTRODUZIONE AL CAFFE' (25 ore-5 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 3 – BARISTA SKILLS FOUNDATION (40 ore-10 teoria, 30 pratica)**
- **Modulo 4 - VINI E LIQUORI (25 ore-5 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 5 - BARMAN & MIXOLOGY (35 ore-5 teoria, 30 pratica)**
- **Modulo 6 - OPERATORE DI SALA (50 ore-15 ore teoria, 35 pratica)**
- **Modulo 7 - SICUREZZA SUL LAVORO E SICUREZZA ALIMENTARE (20 ore teoria) - La sicurezza sul lavoro**
- **Modulo 8 - ORIENTAMENTO AL LAVORO E SOFT SKILLS (10 ore teoria).**

Fascia di svolgimento: Giornata intera