



**Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027  
Obiettivo specifico ESO4.1.**

**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"**

## **BARMAN**

### **SEDE FORMATIVA:**

ACCADEMIA DEL TURISMO \_ PIAZZALE BIANCHI 1 \_ LAVAGNA GE  
LEONI TRAINING LAB \_ CORSO ANGELO GIANELLI 16A \_ CHIAVARI GE

### **INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	Al termine del corso gli allievi ,potranno sostenere l'esame per il conseguimento della <b>qualifica di BARMAN</b> Classificazione Istat 2011 5.2.2.4.0 - Baristi
<b>DESTINATARI</b>	15 giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi come previsti dalle normative vigenti, residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 35 anni. Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione. <b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	Il barman accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.) Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Il barista può lavorare in alberghi o ristoranti di una certa dimensione, ma principalmente lavora in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente. Il barista può lavorare con orari non standard (turni diurni o notturni), nei giorni festivi, spesso il lavoro è legato alla stagionalità del turismo
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a>  La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati: <b>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE) tel. 0185/320492;</b> <b>orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</b>  In alternativa la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:info@accademiadelturismo.eu">info@accademiadelturismo.eu</a>

	<p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p> <p><b>Iscrizioni: dal 03 al 21 aprile 2023</b></p>
<b>MODALITA DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il percorso ha una durata pari a 600 ore di cui 300 di alternanza presso aziende del territorio già individuate Struttura del corso: Attività d'AULA: 300 ore</p> <p><u>MODULO 1</u> 1.1 COMUNICAZIONE E CULTURA DELL'ACCOGLIENZA - THE EXPERIENCE - 12 ORE Presentazione corso e gestione aula gestione delle relazioni con il cliente accoglienza come valore dell'azienda</p> <p>1.2 HACCP - 8 ORE La tenuta dei locali e delle derrate secondo normative di legge</p> <p>1.3 SICUREZZA SUL LAVORO - 12 ORE Normativa di sicurezza nei luoghi di lavoro Elementi di primo soccorso</p> <p><u>MODULO 2</u> CAFFETTERIA - 24 ORE 2.1 Materie prime 2.2. Tostatura 2.3 Estrazioni e infusioni del caffè, 2.4 Tecniche di servizio e latte art</p> <p><u>MODULO 3</u> BIRRERIA - 24 ORE 3.1 Materie prime 3.2 Fermentazione 3.3 Tipologie di birra 3.4 Tecnica di spillatura e servizio</p> <p><u>MODULO 4</u> BARTENDING AND HOSPITALITY - 200 ORE 4.1 Customer journey 4.2 Comunicazione verbale e non verbale 4.3 Tecniche di vendita 4.4 Merceologia 4.5 Tecniche di Miscelazione 4.6 Cocktail Classici e Contemporanei</p> <p><u>MODULO 5</u> VISITE AZIENDALI - 20 ORE All'interno di questo modulo è prevista la visita ad alcune aziende per approfondire la conoscenza del territorio e dei suoi prodotti</p> <p><u>ALTERNANZA IN AZIENDA 300 ore</u></p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Le attività corsuali svolte presso le sedi formative prevedono un impegno settimanale massimo di 36 ore dal lunedì al venerdì. Durante l'alternanza l'impegno sarà fino a 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>L'alternanza è prevista nelle aziende che hanno aderito in fase di candidatura/progettazione. Le aziende sono situate tra Genova e Tigullio</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante l'alternanza, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in alternanza.</p>

<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione.
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Nessuno
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 psicologo</li> <li>○ 1 coordinatore/tutor</li> <li>○ 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna Le prove si svolgeranno in una giornata
<b>DATE DELLE PROVE</b>	Giovedì 27 aprile 2023
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Selezione degli iscritti tramite: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova scritta psico- attitudinale</li> <li>• Colloquio individuale motivazionale: per valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web: <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a>
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
<b>PROVA PRATICA</b>	Nessuno
<b>COLLOQUIO</b>	Saranno ammessi al colloquio tutti i candidati che raggiungeranno un punteggio sufficiente alla prova scritta. Il colloquio sarà individuale e mirato a: valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove ( prove scritte 35%; colloquio motivazionale 60%) Sarà attribuito un punteggio aggiuntivo del 5% ai candidati in possesso di qualifica triennale o diploma nel settore ed ai candidati in possesso di esperienza professionale documentata
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nessuno
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> <b>Priorità 4 "Occupazione Giovanile" del Programma Regionale</b> <b>FSE + Liguria 2021-2027</b>	