

# Barista/Barman – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56329 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003502)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004726)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005288)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004116)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

**390 ore** totali di cui **144 ore** teorico/pratiche e **30 ore** di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **216 ore** di WBL (work based learning) che si svolgeranno

nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Barista/Barman si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli. Predispone e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dal Decreto dell'Assessore del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale del 28 febbraio 2007, n. 739/1 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

---

## CONTESTO DI ESERCIZIO:

Il Barista/Barman può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare con contratto di lavoro dipendente presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barista/Barman qualificato lavora in strutture collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.

---

## COMPETENZE CERTIFICATE:

**ADA/UC 9999771/1386 Accoglienza e assistenza al cliente:** Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione.

**ADA/UC 9999772/1387 Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature:** Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature.

**ADA/UC 1427/617 Preparazione di snack e piatti semplici:** Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 1429/619 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche:** Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032