

Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualifica regionale di riferimento	<b>Operatore del servizio bar</b>
Descrizione qualificazione	Il barista 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. Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando i fornitori. Nello svolgimento delle proprie mansioni è tenuto al rispetto di quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. Opera presso strutture ristorative e turistico-ricettive con contratto di lavoro dipendente.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di verificare la sicurezza dei prodotti alimentari, negoziare con i fornitori, preparare gli spazi della ristorazione, servire ai tavoli, preparare gli alimenti.
Durata complessiva del percorso (ore)	300 – <b>Formazione lunga</b>
Durata delle attività in aula (ore)	210
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	20
Durata stage (ore)	90
formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Licenza media
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori</li> <li>• Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione</li> <li>• Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande</li> <li>• Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari</li> <li>• Preparazione di bevande e snack</li> </ul>
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h