



INVITO ALLA PRESENTAZIONE DI UN'OFFERTA FORMATIVA PER L'ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI DI FORMAZIONE CONTINUA 2022

PROPOSTA FORMATIVA

SOGGETTO PROPONENTE

Denominazione

AeP CONSULTING SRL

Indirizzo

Via Don Arcangelo Tadini,49 25125 Brescia (BS)

Presentazione del soggetto proponente

Dalla nascita, nel 2012, A&P Consulting S.r.l. include nei suoi servizi offerti alle imprese, le attività specifiche di formazione professionale e formazione continua prevedendo percorsi in attività formativa a libero mercato sia su commessa sia con formazione finanziata. Nello specifico si occupa di progettare, gestire e rendicontare tutte le attività formative che rientrano su Avvisi emanati da diversi Fondi Interprofessionali. Inoltre dal 2012 è Centro di Formazione AiFOS.

Nel tempo si è potenziato il settore della formazione nella convinzione che la formazione è la base su cui lavorare per aumentare la competitività delle aziende e migliorare la crescita professionale del lavoratore.

A tal fine A&P Consulting si è strutturata per ampliare i propri ambiti formativi che oggi si possono così sintetizzare: sicurezza (formazione obbligatoria e non), implementazione dei Modelli di organizzazione, gestione e controllo ex D. Lsg 231/01, implementazione dei Sistemi Qualità, corsi di comunicazione in azienda, gestione dello stress, lingue straniere, Ambiente.

La nuova sede di formazione, a norma rispetto al D. Lgs. 81/08 ed adeguatamente attrezzata con lavagna a fogli mobili, videoproiettore con notebook, connessione internet ed eventuali altre strumentazioni didattiche e di laboratori che si renderanno necessarie durante il nostro percorso, è il risultato della volontà del management di consolidare questo settore. Allo stesso modo sul piano metodologico, trattandosi di formazione rivolta ad adulti che già operano in un contesto lavorativo, A&P Consulting ha posto l'attenzione su metodologie ad apprendimento estremamente pratico, alternate, quando possibile da lezioni frontali ed esercitazioni pratiche e simulazioni, per ottimizzare i tempi di apprendimento dei corsisti/allievi.

Anche l'assetto organizzativo si è evoluto portando la società a certificarsi Uni EN ISO 9001:2015 e prevedendo un Direttore di Ente che supervisiona il lavoro del Coordinatore, del Tutor e dei Formatori. La sua struttura prevede un progettista, un addetto alla segreteria ed un responsabile amministrativo che garantiscono il corretto svolgimento delle attività didattiche ed amministrative. E' presente anche un certificatore di competenze interno

DETTAGLIO PROPOSTA

Titolo del percorso

CORSO DI BARMAN

Obiettivi e finalità

Il corso si pone l'obiettivo di fornire le basi teorico-pratiche a chi vuole ricoprire la figura di barman, a chi si affaccia per la prima volta al mondo del bar, e/o a chi lavora già nel settore ma desidera acquisire maggiori competenze.

Si prefigge di far conoscere i principi fondamentali del mercato bar/ristorazione, di trasmettere le modalità più efficaci di conservazione di prodotti da bar, di approfondire in maniera completa ciò che riguarda il servizio bar. Nello specifico la conoscenza completa di bevande, le tecniche di preparazione e conservazione di bevande e di servizio al banco, nonché la definizione di ordini commerciali, la gestione del comparto beverage, la valutazione di offerte, la gestione e l'approvvigionamento di materiali.

Questo percorso ha la finalità di trasmettere le conoscenze e le nozioni fondamentali legate al profilo di barman e di fare acquisire le tecniche e gli strumenti in maniera professionale, per un inserimento concreto nel mondo del lavoro, per l'ottenimento e il mantenimento di un lavoro qualificato.

Area Strategica

Turismo Eventi e Territorio

Descrizione area strategica

Saranno raggiunti i seguenti elementi relativamente alla competenza "Effettuare il rifornimento delle forniture da bar", ovvero conoscere:

- Caffetteria
- Mercato della ristorazione
- Modalità di conservazione di prodotti da bar
- Prodotti da bar
- Tipologia di bevande
- Vini, distillati, liquori
- Storia del drink
- Merceologia
- Categoria di appartenenza
- Tecniche di preparazione
- Regole di porzione e versata
- Sistema Free Pouring e Jigger Pouring
- Famiglie dei Cocktail
- Cocktail I.B.A.
- Drink Making Order

e sapere:

- applicare le procedure di approvvigionamento dei materiali (ristorazione)
- applicare le procedure di controllo ordini
- applicare le tecniche di budgeting
- applicare le tecniche di conservazione delle bevande
- applicare le tecniche di definizione degli ordini commerciali
- applicare le tecniche di pianificazione del comparto beverage
- applicare le tecniche di valutazione di offerte
- utilizzare gli strumenti per la conservazione delle bevande

L'attestazione degli elementi di competenza sarà effettuata utilizzando più strumenti. Durante l'attività formativa, verranno effettuate delle prove pratiche con lo scopo di implementare l'acquisizione delle competenze e valutarne la padronanza dei partecipanti.

Sono previste 3 prove finali: una scritta e due pratiche.

DESTINATARI

Caratteristiche dei destinatari

La figura del barman è una figura particolare, in quanto una professione in continua evoluzione, che integra due mondi diversi ma complementari, ovvero quello della caffetteria e dei suoi derivati e quello del bartending e del bere miscelato. Le sue mansioni dipendono dalle dimensioni del locale, dalla sua tipologia e dal personale impiegato. Può essere quindi colui che offre il servizio al banco, oppure colui che si occupa anche della cassa, del servizio ai tavoli, degli acquisti e del controllo delle forniture, dell'organizzazione del lavoro nei vari momenti della giornata, della pulizia del locale, ecc. Il barman può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il barman qualificato lavora in strutture di prestigio collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar.

Mansioni/Professioni

Barman

Competenze richieste in ingresso

Nessun pre-requisito

AZIONE FORMATIVA

Articolazione del percorso

Il corso si articolerà in un unico modulo:

- Caffetteria
- Macchinari da bar
- Tecniche di preparazione del caffè
- Mercato della ristorazione
- Modalità di conservazione di prodotti da bar
- Prodotti da bar
- Tipologia di bevande
- Ricette per la preparazione di bevande
- Vini, distillati, liquori
- Storia del drink
- Merceologia e categoria di appartenenza
- Cocktail tradizionali e di nuova tendenza
- Soft drink
- Tecniche di preparazione
- Regole di porzione e di versata
- Sistema Free Pouring
- Sistema Jigger Pouring
- Famiglie dei Cocktail
- Cocktail I.B.A.
- Presentazione del cocktail
- Drink Making Order
- Hospitality
- Perfect serve

Metodologie e strumenti

Verranno privilegiate metodologie interattive, nonché di Action Learning, problem solving ed esercitazioni pratiche in base alla tipologia di preparazione di servizio bar per effettuare il rifornimento delle forniture da bar.

Il corso punta sul continuo coinvolgimento pratico degli allievi per l'intera durata, che è fondamentale per il completo raggiungimento degli obiettivi che ci siamo prefissati.

Ogni corsista avrà a disposizione una postazione da barman e verrà seguito singolarmente in ogni momento del corso.

L'utilizzo di slides, filmati ed esercitazioni nelle preparazioni delle bevande, consentiranno ai partecipanti di comprendere in modo concreto e pratico la spendibilità delle competenze acquisite nel proprio contesto lavorativo.

PC, videoproiettore e lavagna sono gli strumenti tecnologici a disposizione del docente; i partecipanti potranno, durante la parte pratica, effettuare il rifornimento delle forniture da bar e preparare le varie bevande.

Modalità erogazione e formazione

- 1) Aula
- 2) Laboratorio

Descrizione modalità erogazione e formazione

Lezione frontale in aula e laboratorio ed esercitazioni pratiche, nel rispetto delle norme di sicurezza ed igiene sul lavoro, con l'assistenza di personale qualificato.

Durata del percorso in ore

50

Numero iscritti per edizione

7

Costo per partecipante, comprensivo di costo di iscrizione

1300.0

Modalità di certificazione

Attestazione degli elementi di competenza

Descrizione modalità di certificazione

La certificazione delle competenze effettuata permetterà di riconoscere e formalizzare alcuni elementi relativi alle conoscenze e alle abilità acquisite dal partecipante durante il percorso di formazione.

Il certificatore dichiarerà la correttezza e coerenza del processo di formazione svolto compilando la valutazione secondo il principio di certezza e oggettività e rilasciando successivamente la certificazione delle competenze che seguirà in particolar modo le seguenti sezioni:

- Specifica delle competenze per le quali è richiesta la certificazione;
- Descrizione di come sono state acquisite tali competenze;
- Descrizione del contesto formativo in cui sono state acquisite tali competenze e per quanto tempo;
- Descrizione del modo in cui tali competenze (singolarmente o in gruppo) potranno essere utilizzate;
- Descrizione del proprio ruolo durante l'esercizio della competenza applicata durante l'attività formativa.

Valutazione e certificazione finale

Prova Finale

- 1) Prova scritta
- 2) Prova pratica

ORGANIZZAZIONE

Risorse umane impiegate

- 1) Esterne
- 2) Interne

Descrizione risorse umane impiegate

Nell'attuazione del percorso formativo i profili professionali delle risorse umane interne ed esterne

impiegate riguarderanno le figure del Tutor, del docente e della segreteria

Esperienza pregressa

SI

Descrizione esperienza pregressa

A&P CONSULTING SRL nasce dall'esperienza in ambito formativo più che decennale. La formazione da sempre per A&P Consulting srl rappresenta un'opportunità per valorizzare le risorse umane, per sviluppare le imprese e i suoi lavoratori nel suo complesso e per incrementare competenze trasversali e tecnico/professionali

Le esperienze pregresse in ambito formativo hanno permesso ad A&P Consulting srl di progettare ogni anno, corsi di formazione specifici, raccogliendo analisi dei fabbisogni da parte della propria clientela e di ogni utente interessato ad investire in una formazione che permetta di acquisire nuove competenze, conoscenze ed abilità spendibili sul mercato del lavoro.

Contatti

1

Cognome

PELLEGRINO

Nome

SILVIA

Telefono

0376838695

Email

silvia.pellegrino@aeppconsultinggroup.it

Canali di comunicazione

- 1) Azioni di comunicazione/Promozione di misure
- 2) Digital/Social
- 3) Pubblicazione

Sito internet

<https://www.aepconsultinggroup.it>

DEFINIZIONE AREA, PROFILO, COMPETENZE

Competenze per profilo

- 1 Barista-barman - effettuare il rifornimento delle forniture da bar - Livello EQF(4)

Abilità e conoscenze

Durante il percorso i partecipanti raggiungeranno la seguente competenza: "Effettuare il rifornimento delle forniture da bar".

Nel dettaglio acquisiranno le seguenti conoscenze:
Caffetteria

Mercato della ristorazione
Modalità di conservazione di prodotti da bar
Prodotti da bar
Tipologia di bevande
Vini, distillati, liquori

E inoltre svilupperanno le seguenti abilità:
Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)
Applicare procedure di controllo ordini
Applicare tecniche di budgeting
Applicare tecniche di conservazione delle bevande
Applicare tecniche di definizione ordini commerciali
Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage
Applicare tecniche di valutazione di offerte
Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande

ORGANIZZAZIONE EDIZIONI

Riferimento per iscrizione

1

Cognome

PELLEGRINO

Nome

SILVIA

Telefono

0376838695

Email

silvia.pellegrino@aeiconsultinggroup.it

Sedi Svolgimento

1) Sede accreditata

2) Azienda

3) Sedi occasionali

Presenza Responsabile Certificatore Competenze

SI

Data

16/05/2022

**Firmato Digitalmente dal Legale
rappresentante o suo delegato
ai sensi dell'art. 24 del Dlgs n.82/2005**

PAOLO CASAREGGIO