



## ASSEGNO GOL PERCORSO 2 "AGGIORNAMENTO (UPSKILLING)" **TECNICO DEI SERVIZI BAR**

RIF: PROFILO DEL REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI REGIONE VENETO  
P-276- TECNICO DEI SERVIZI BAR

Il percorso formativo ha l'obiettivo di sviluppare e aggiornare competenze, conoscenze e abilità per la figura del Tecnico dei servizi bar, consentendo all'allievo di acquisire le esperienze tecniche, comunicative e operative necessarie alla somministrazione e produzione di prodotti da bar, sia tramite lavorazioni manuali sia attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Il **Tecnico dei servizi bar** si occupa della preparazione di prodotti di caffetteria, snack e piatti semplici, dell'accoglienza e del servizio al cliente al bancone o al tavolo, curando l'allestimento, l'ordine e la pulizia degli spazi di lavoro e delle attrezzature.

È inoltre in grado di preparare e somministrare bevande semplici e miscelate, alcoliche e analcoliche, inclusi prodotti vinicoli, prestando attenzione all'aspetto estetico e alla presentazione attraverso tecniche di *bartending*. La struttura pratica del corso consente agli allievi di acquisire competenze specificamente orientate al settore dei servizi bar.

Il corso, della durata di 120 ore, si svolgerà in modalità mista, di cui la presenza presso scuole/laboratori. Viene data la possibilità di scelta per quello più vicino alla propria zona di residenza:

- **ABANO TERME (PD)** presso "DISCOTECA P1"
- **SAN DONÀ DI PIAVE (VE)** presso "SIMON'S BARLINE"
- **PORTOGRUARO (VE)** presso "SHARKS RUGBY CLUB"
- **VASCON DI CARBONERA (TV)** presso "CLOAK STUDIOS"
- **MARTELLAGO (VE)**

Al termine del corso, ed al superamento del **70% di frequenza** delle ore previste, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e acquisizione delle competenze.

Il percorso formativo è gratuito, finanziato dalla Regione Veneto e in alcuni casi può essere riconosciuto un **rimborso spese giornaliero**. Il rimborso viene riconosciuto soltanto per le giornate in cui il partecipante frequenta almeno il 70% delle ore di lezione previste.

## ARGOMENTI DEL CORSO

### PREPARARE E DISTRIBUIRE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E SNACK

- Principali strumenti e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande
- Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria
- Tipologie, tecniche e modalità di preparazione di snack e appetizer
- Tecniche di preparazione di piatti semplici, caldi e freddi, piatti pronti surgelati/precotti
- Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Principali tecniche e modalità di servizio ai tavoli e al bancone
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

### PREPARARE E DISTRIBUIRE ALCOLICI, SUPERALCOLICI, COCKTAIL

- Principi e tecniche di miscelazione
- Caratteristiche organolettiche e tipologie di vini
- Cocktails: origine e tipologie (pre dinner, after dinner, any time, short, medium, long, ecc.)
- Tecnologie e attrezzature del bar e loro funzionamento
- Bicchieri e attrezzatura da barman
- Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail (alcolici e analcolici)
- Tecniche e modalità di conservazione delle bevande
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di somministrazione di alcolici

### GESTIRE LA RELAZIONE CON IL CLIENTE

- Modelli e tecniche di comunicazione e relazione con il cliente
- Principi di customer care e fidelizzazione del cliente
- Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti
- Il processo di erogazione del servizio bar: fasi e modalità organizzative

**Per informazioni:**

**GIADA PACCAGNELLA - MARNIE SCHIAVON**

[politicheattive@adattaformazione.it](mailto:politicheattive@adattaformazione.it)

tel. 0497387356

**Seguici sui nostri social**



@adattaformazione srl



Adatta Formazione