NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione formata da:

- presidente regionale
- ministero del lavoro
- rappresentante provinciale
- pubblica istruzione
- organizzazione sindacale
- segretario provinciale

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 15:00 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame finale che preverà:

- Prova pratica di gruppo.
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa o attraverso la presentazione dei lavori realizzati durante l'intero ciclo formativo.

Dopo due giorni ogni allievo può richiedere **alla Provincia di Terni "Ufficio formazione" un documento "sostitutivo" che può essere utilizzato per i concorsi e/o trascritto presso l'Ufficio di Collocamento.**

L'attestato di qualifica ufficiale redatto in ITALIANO, INGLESE, TEDESCO, e FRANCESE verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa ***3 mesi.***

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - SET DA BARMAN - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - DIVISA - ASPORTO DELLE MISCELE REALIZZATE

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
Ufficio Centrale per l'Orientamento e la Formazione Professionale dei Lavoratori

Regione dell'Umbria

Provincia di Terni

Chef Academy

Barman

CORSI RICONOSCIUTI
CON RILASCIO DI QUALIFICA
Art. 14 Legge 21/12/1978 n. 845



TEKNA

Chef Academy
www.chefacademy.it

SCHEDA CORSO

Durata ore: 150

Requisiti di accesso: Passione per la professione da barman.

Tipologia dei destinatari: Il corso si propone di formare figure che siano in grado di gestire le problematiche legate alla gestione di un'attività professionale di barman. Diverse analisi e studi realizzati a diretto contatto con gli operatori del settore confermano la necessità di tali figure professionali per consentire lo sviluppo turistico locale a partire dalla formazione e dalla qualificazione delle risorse umane, dal know-how delle aziende e dai rapporti tra competenze e rafforzamento del sistema ristorativo-albergiero.

Obiettivi: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la passione per il bar. L'addetto qualificato al bar opera all'interno di imprese di ristorazione di qualsiasi tipologia (bar, anche annesso ad albergo o struttura extralberghiera; enoteca; etc.), per lo più in forma dipendente e, nelle località turistiche, anche in modo stagionale.

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualifica professionale legalmente riconosciuta ai sensi dell'articolo 14 legge 21/12/1978 n 845. Inoltre al termine dell'esame di qualifca ad ogni allievo verrà consegnato un libretto attestatnte il livello delle competenze raggiunte per singolo modulo.

Costo del corso: € 3000 esente IVA
Modalità di pagamento: € 1000 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.000 (a metà e fine corso)
"Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 con finanziamenti personali"

Esercitazioni: Durante il corso sono previste esercitazioni pratiche attraverso la realizzazione di bevande.

LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI BARMAN PROFESSIONISTI.

IL CORSO PREVEDE INOLTRE:
- VISITE GUIDATE
- INTERVENTI DI PRODUTTORI LOCALI DI ECCELLENZA E DI SOMMELIER PER APPROFONDIMENTI SUI PRODOTTI ENOLOGICI.

PROGRAMMA

- Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
- Esercitare la professione di addetto qualificato al servizio bar
- Operare nel settore della ristorazione
- Pianificare l'offerta di bar, caffetteria e vini e definire le necessità di approvvigionamento
- Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo
- Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
- Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink
- Monitorare le scorte – bar e sala
- Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone
- Coordinare i collaboratori nella realizzazione del servizio – Strutture ricettive
- Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
- Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
- Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive

Chef Academy