

# Programma **GARANZIA GIOVANI** in Sardegna - **II FASE**

## SCHEDA 2A - FORMAZIONE MIRATA ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO - **ASSE 1**

**CORSO DI 200 ORE PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**  
ADA 1429/UC 619 **Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche**  
ADA 1427/UC 617 **Preparazione di snack e piatti semplici**  
**CODICE: 2022SS2A2069369\_2589 - CARBONIA**

PROFILO DI QUALIFICAZIONE DI RIFERIMENTO RRPQ N. 56329  
**Barista/Barman**

### REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:

**LINEA 1**  
**Asse 1**  
(NEET)

- **ETÀ COMPRESA FRA I 18 E I 29 ANNI COMPIUTI** (29 ANNI E 364 GIORNI) AL MOMENTO DELLA REGISTRAZIONE AL PORTALE NAZIONALE O REGIONALE (FASE DI ADESIONE AL PROGRAMMA);
- **ESSERE "NON OCCUPATI"**;
- **NON ESSERE INSERITI IN UN REGOLARE CORSO DI STUDI** (SECONDARI SUPERIORI, TERZIARI NON UNIVERSITARI O UNIVERSITARI);
- **NON ESSERE INSERITI IN ALCUN CORSO DI FORMAZIONE** COMPRESI QUELLI DI AGGIORNAMENTO PER L'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE O PER IL MANTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE AD UN ALBO O ORDINE PROFESSIONALE);
- **NON ESSERE INSERITI IN Percorsi di TIROCINIO CURRICOLARE E/O EXTRACURRICOLARE**

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo di **200 ore complessive** è finalizzato alla certificazione delle competenze di 2 ADA/UC del profilo di Barista/Barman e prevede, oltre alle lezioni teoriche e pratiche, 60 ore di formazione in contesti lavorativi (WBL).

In uscita dal percorso formativo i partecipanti saranno in grado di preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e di realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP 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. Saranno altresì in grado di preparare piatti semplici e di effettuare le operazioni di proporzionatura, di sistemare le pietanze nei piatti e di effettuare il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

### ORARIO:

Preferibilmente al mattino (9.00-14.00) dal lunedì al venerdì.

### SEDE CORSUALE:

Via Mazzini 41, **Carbonia** - tel. 0781/690029

**Il corso sarà indirizzato ad un massimo di 12 allievi**

**L'iscrizione al corso avverrà tramite CPI:**

<http://www.sardegna.lavoro.it/garanzia-giovani/adesione-al-programma>

**a partire dalle ore 9 del 1 Settembre 2022 ed entro le ore 13 del 2 Gennaio 2023**

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

COMPETENZE CERTIFICATE	TITOLO DEL MODULO	DURATA	DI CUI IN CONTESTI LAVORATIVI
<b>PREPARAZIONE DI PRODOTTI DI CAFFETTERIA E DI COCKTAIL E BEVANDE ALCOLICHE</b>  UC 619	IGIENE E HACCP	20	
	APPROVIGIONAMENTI E CONSEGNE	10	
	TECNICHE DI PREPARAZIONE DELLE BEVANDE	10	50
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
<b>PREPARAZIONE DI SNACK E PIATTI SEMPLICI</b>  UC 617	ATTREZZATURE E STRUMENTI	12	
	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	20	
	SICUREZZA SUL LAVORO	8	
	TECNICHE DI PREPARAZIONE PIATTI SEMPLICI	10	40
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
	<b>KEY COMPETENCE:</b> COMPETENZA MULTILINGUISTICA	20	
	<b>TOTALE ORE CORSO</b>	<b>200</b>	