

Corso di Barman Pistoia 2

Codice progetto: 9004519

Approvato con Decreto Dirigenziale n. 6918 del 12/05/2020

Agenzia Formativa Capofila Formatica Scarl (cod. accr. Regionale OF0092)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del POR FSE 2014/2020

Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase).

Tipo di attività	Corsi di formazione individuale/individualizzata per gruppi da 1 a 3 neet della durata di 100 ore
Finalità e Obiettivi	Fornire le conoscenze e le competenze necessarie a facilitare l'inserimento lavorativo sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità del giovane, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento e di fabbisogno delle imprese, attraverso percorsi formativi professionalizzanti specialistici, anche di alta formazione rispondenti all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale
Articolazione e contenuti del percorso formativo	<p>Il corso di 100 ore è articolato nelle seguenti UF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • UF 1 Cibo birra e vino: 30 ore: Gli ingredienti della birra. Teoria della birrificazione. L'impianto di produzione artigianale. Le basi di una ricetta. I parametri analitici. I possibili difetti. L'ammontamento. La filtrazione, la bollitura, il whirpool, l'inoculo. La vite e l'uva: dal grappolo al bicchiere. Il processo produttivo e l'influenza del territorio, del clima, della vendemmia; vari tipi di vinificazione. La conservazione e classificazione dei vini. Ampelografia: principali mappe viti-vinicole e classificazione dei vitigni. Analisi sensoriale del vino: aspetto visivo, olfattivo, gustativo e gusto-olfattivo. Il bicchiere da degustazione. L'approccio con l'interlocutore: etica professionale, postura e stile del servizio. La gestione della "carta dei vini". Regole ed operazioni di servizio del vino. Attrezzature e strumenti per una corretta proposta del vino. Criteri di abbinamento cibo-vino. Vino e salute. Degustazione di campioni di vino rosso, bianco e spumante • UF 2 Cocktail: 60 ore: La distillazione e l'invecchiamento. I distillati di vino e di vinaccia. Liquori e Creme. Gli aperitivi. Bitter. Amari e anicizzati. Whisky e Whiskey. Decorazioni. Continental White Spirits. Vodka. Gin. Distillati di frutta. Il Calvados. Tropical White Spirits. Rum. Cachaca. Tequila. I cocktail. Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente. Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi. • UF 3 Mondo del lavoro e autoimpresa: 10 ore: Il bilancio delle competenze come strumento per una piena consapevolezza delle proprie capacità e attitudini. Gli strumenti per la ricerca del lavoro. La corretta ed efficace composizione di un curriculum vitae. I Centri per l'impiego: il funzionamento e l'accesso alle informazioni. Le agenzie per il lavoro. Come cercare lavoro on line: le opportunità. Nozioni di base riguardo i diritti e i doveri dei lavoratori. Fare impresa: il business plan

Sbocchi occupazionali	Sbocchi occupazionali: <ul style="list-style-type: none"> • Attività di Barista; • Cocktail barman • Supporto in enoteche, vinerie e winebar.
Durata complessiva:	100 ore
Periodo di svolgimento:	Gennaio 2021- Febbraio 2021
Calendario settimanale:	Dal lunedì al venerdì per 5-6 ore al giorno
Sede di svolgimento	<ul style="list-style-type: none"> • Per la parte teorica (70 ore), il corso prevede la partenza in modalità Fad con l'ausilio della piattaforma di Gsuite Education di Google. In particolare per la didattica on-line saranno messe a disposizione dei docenti due risorse: <ul style="list-style-type: none"> - Google Classroom strumento utilizzato per la creazione di corsi attraverso il quale i docenti possono caricare risorse documentali o multimediali, assegnare compiti e valutarli, fornire feedback agli studenti, di gruppo o singolarmente; - Hangouts Meet che consente di creare aule virtuali dove gli studenti accedono e possono interagire con i docenti e gli altri studenti. <p>Le lezioni laboratoriali (30 ore), si svolgeranno presso PalaMelo Soc. Coop.</p>
Numero di partecipanti previsto	3
Requisiti di accesso dei partecipanti	I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma.
Requisiti di accesso supplementari	Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, l'organismo formativo acquisirà idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Qualora il cittadino straniero non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER) (requisito opportuno).
Dotazione Partecipanti	Blocco note e penna, scarpe antiscivolo e divisa
Verifica Finale	Verifica finale non prevista
Certificazioni finali	Attestato di frequenza rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo.
Obblighi di frequenza	A seguito della frequenza del corso, del buon andamento delle prove intermedie e del superamento della verifica finale somministrata con un test, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

Modalità di iscrizione	<p>La raccolta iscrizioni sarà prorogata dal 13/01/2021 al 20/01/2021 nelle seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a mano presso gli uffici e negli orari indicati • via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, via Delle Fonti di Mezzana, 7 Prato • via e-mail all'indirizzo nardi@formatica.it <p>Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale.</p> <p>Documenti necessari per l'iscrizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domanda d'iscrizione su format regionale • Copia documento d'identità in corso di validità; • Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari) • Patto di Attivazione al programma
Modalità di selezione degli iscritti	<p>Il processo di selezione dei partecipanti sarà il seguente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. confronto con i centri per l'impiego sulle tipologie di corso richieste dai destinatari 2. individuazione dell'utenza specifica 3. personalizzazione dei contenuti sulle esigenze dell'utenza individuata
Informazioni:	<p>FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì anche dalle 14.00 alle 17.30 – tel. 0574 966555</p>
Referente:	<p>Benedetta Nardi c/o Formatica Scarl: 0574 966555 / 333 9257841</p>