|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Finalita' corso: Il corso di formazione on line, della durata di 90 ore, si propone di fornire un aggiornamento delle competenze base di tipo tecnico-professionale necessarie a competenze specifiche della gestione del bar  integrate alla sicurezza sanitaria: considerata la situazione attuale, il corso si svilupperà in modalità FAD e gli utenti verranno dotati, tamite gli insegnanti,  di un kit professionale attraverso il quale potranno simulare la parte pratica dimostrata dai docenti nell'aula virtuale nella creazione dei drink apprendendo inoltre  le conoscenze teoriche legate al vino, alla birra e alla valutazione e gestione del rischio sanitario all'interno di un locale. .UFC 1 32h - COMPETENZA: Tecniche di gestione del bar e creazione dei drinkCONOSCENZE: Tecniche di cura del locale e utilizzo degli strumenti; Metodi per la creazione dei drink; Distinzione dei prodotti, aromi ed elementi necessari per creare drink;Ttecniche di Finger drinkABILITA': Conoscere le procedure  e gli strumenti per la realizzazione del drink; Valutare i prodotti;Occuparsi della cura degli aromi e quantità.UFC 2 24h - COMPETENZA: Curare la comunicazione commerciale e le attività di relazione con il cliente; Definire la modalità di presentazione creativa del prodotto finito; Gestire il marketing thinking.CONOSCENZE Conoscere le procedure di accoglienza del pubblico e del cliente; Valutare la domanda degli interlocutori e gestire l'offerta; Occuparsi della trattativa commerciale orale e social.ABILITA’:Valutare la domanda del cliente; Ggestire l'offerta e le procedure di erogazione dei servizi; Occuparsi della trattativa commerciale  orale e social.UFC 3 12h – COMPETENZA: Appredere le basi enologiche per attività di sommelier e della preparazione del luppolo e della birraCONOSCENZE: Distinguere i diversi vitigni e qualità delle uve e dei luppoli,  diversificare le uve e i luppoli per la loro lavorazione corretta.ABILITA': Applicare le conoscenze delle uve e del luppolo per riconoscere odori e sapori all’olfatto e con la degustazione; Adottare le tecniche di conservazione e trattamento; Conoscere le temperature, il colore, il profumo, le fragranze e gli abbinamenti con i diversi cibi.UFC4 12 ore – COMPETENZE: Apprendere le basi di sicurezza sanitaria e gestione del primo soccorso.CONOSCENZE: Distinguere i diversi casi di rischio e sintomatologia specifica;  Diversificare le azioni e reazioni di primo soccorsoABILITA': Applicare le conoscenze per gestire la situazione di rischio nel breve termine, adottare le tecniche procedurali per gestire il primo soccorso in base ai casi specifici.UFC5 4 ORE – Apprendere le base per l’attestazione della normativa HACCPCONOSCENZE:  Distinguere la qualità e sicurezza dell’ambiente lavorativo, diversificare i coportamenti in base alle situazioni e al deterioramento dei prodotti; Elaborare dati per la gestione del sitema valutativo.ABILITA’: Applicare le conoscenze per gestire i casi di rischio, adottare dati per gestire al meglio il sitema valutativo.ABILITA’: Applicare le conoscenze per gestire i casi di rischio; Adottare le tecniche procedurali per limitare il rischio e sanarlo, Gestire della qualità e della sicurazza nel rispetto della normativa vigente.UFC6 6 ore -COMPETENZE: Curare la gestione della cassaCONOSCENZE: Gestione dei listini; Cura dell'aspetto commerciale.ABILITA’: Eseguire conteggi di cassa per la gestione del cliente e dell’amministrazione del locale. |

 |