

Il barista Upskill

GOL.M5C11.25AG.0.0001.FOR

Profilo:

Il barista è addetto alla preparazione, miscita e servizio di prodotti di caffetteria, bibite e bevande alcoliche, compresi cocktail e long drink. A livello esecutivo, nel processo della ristorazione svolgendo attività relative alla gestione della relazione con il cliente, alla predisposizione degli ordini, alla preparazione e somministrazione di prodotti da bar, nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico – sanitaria.

Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, dell'approvvigionamento e della conservazione di equipaggiamenti, materie prime e semilavorati, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

Corso 1: Servire bevande e cocktail

Preparazione cocktails classici e moderni, tecniche di mise en place e di servizio, comunicazione e vendita con l'utilizzo di strumenti digitali. Moduli di Sicurezza, HACCP e Primo soccorso.

Corso 2: Caffetteria e Snack

Cura dello spazio di lavoro e delle attrezzature utilizzate, preparazione prodotti di caffetteria e snack semplici, comunicazione e vendita con l'utilizzo di strumenti digitali. Moduli di Sicurezza, HACCP e Primo soccorso.

DESTINATARI: I corsisti potranno essere selezionati solo tra i beneficiari del programma Gol individuati sulla base dell'assessment svolto dai Centri per l'impiego.

Titoli studio – NESSUN TITOLO

Prerequisiti

Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza o assenza di rapporto di lavoro, beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale, lavoratori fragili o vulnerabili, disoccupati, lavoratori con redditi molto bassi

DURATA: 250h di cui 100h in Stage presso le aziende del territorio

Numero destinatari previsti: 8 per ciascun corso

Articolazione modulare del progetto

Corso: Servire bevande e cocktail

MODULO	DURATA
LE SICUREZZE (sicurezza, Haccp, Primo soccorso)	28
SERVIRE BEVANDE	55
COMUNICAZIONE E VENDITA	27
LE COMPETENZE DIGITALI DEL BARISTA	20
FOOD & BEVERAGE	20
SERVIRE LE BEVANDE (STAGE)	100

Corso: Caffetteria e Snack

MODULO	DURATA
ALLESTIRE SPAZI, ATTREZZATURE	20
PRODOTTI DI CAFFETTERIA	45
SNACK e PIATTI SEMPLICI	35
LE COMPETENZE DIGITALI DEL BARISTA	20
ELEMENTI DI SICUREZZA E DIETETICA	30
PREPARARE CAFFETTERIA E SNACK (STAGE)	100

Prevista indennità di frequenza

Sede corsi:

- Pollein (Ao)
- Foyer du Mont Fleury (Aosta)
- Sala Polivalente VALMATIC (St Christophe)

Orari delle lezioni : Dal **lunedì al venerdì** indicativamente mezza giornata: mattino dalle 8,30 alle 12,30 / pomeriggio dalle 13,00 alle 17,00

APERTURA ISCRIZIONI CORSO: dall' 11 al 30 settembre 2025

Selezione: Fine Ottobre 2025

Attestazione: Certificazione Competenze

AVVIO CORSO: Novembre 2025

CONCLUSIONE: Maggio 2026

DOCUMENTI DA CONSEGNARE ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE:

- Domanda d'iscrizione GOL scaricabile dal sito www.progettoformazione.org compilata e firmata in tutti i campi;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

La documentazione richiesta potrà essere consegnata a mano presso la nostra sede in

Loc. L'Ile des Lapins, 33/E - Pollein (AO)

Per informazioni: **0165/43851**