

Denominazione del Profilo

Barista

Descrizione sintetica

Il barista è addetto alla preparazione, miscita e servizio di prodotti di caffetteria, bibite e bevande alcoliche, ivi compresi i cocktail e i long drink.

Egli interviene, 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, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto di 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.

Livello QNQ/EQF

Livello III

Riferimento a codici di classificazioni professionali

5.2.2.3.2.3	Cameriere ai vini
5.2.2.3.2.4	Cameriere di bar
5.2.2.3.2.9	Sommelier
5.2.2.4.0.0	Baristi e professioni assimilate
5.2.2.4.0.1	Aiuto barman
5.2.2.4.0.2	Banchista di bar
5.2.2.4.0.3	Banconiere di bar
5.2.2.4.0.4	Banconiere di latteria
5.2.2.4.0.5	Barista
5.2.2.4.0.6	Barman
5.2.2.4.0.7	Caffettiere

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2011)

Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

/

Atlante del lavoro e delle qualificazioni

Settore: Servizi turistici

Processo: Servizi di ristorazione

Sequenza di processo: Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

ADA.23.01.05 - Preparazione di snack e bevande

ADA.23.01.09 - Gestione del servizio di sommellerie

Settore economico di attività

- 55 *ALLOGGIO*
 55.10.00 *Alberghi*
 55.20.10 *Villaggi turistici*
- 56 *ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE*
 56.21.00 *Catering per eventi, banqueting*
 56.29.20 *Catering continuativo su base contrattuale*
 56.30.00 *Bar e altri esercizi simili senza cucina*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

Caratteristiche del contesto in cui tipicamente la figura/il profilo opera

Il barista opera nei servizi di ristorazione, ed in particolare nei bar, caffetterie, gelaterie, pub.

Si tratta di una figura polivalente, che può operare nei bar, caffetterie, pub, ivi compresi quelli delle strutture alberghiere, dei locali notturni, oltre che presso imprese che offrono servizi di banqueting e catering, nonché nei servizi di ristorazione viaggiante (navi, treni, aerei).

Agisce nel quadro di procedure e modalità tecnico operative definite per la qualità del servizio ed in osservanza delle norme specifiche previste per la ristorazione relative all'igiene degli alimenti ed alla sicurezza sul lavoro.

Attività proprie del profilo professionale

Area di Attività	Attività costitutive
<i>Preparazione di ambienti attrezzature e materiali per la realizzazione dei servizi di bar</i>	<ul style="list-style-type: none">- Allestimento del posto sulla scorta delle indicazioni ricevute- Riordino, pulizia e sanificazione nel rispetto delle procedure in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza sul lavoro- Mise en place dei tavoli e riassetto- Preparazione, verifica e manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari- Controllo della scadenza e dello stato di conservazione dei prodotti- Stoccaggio della merce negli appositi spazi
<i>Realizzazione del servizio al cliente</i>	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza e congedo del cliente- Illustrazione di servizi e prodotti- Predisposizione, raccolta e trasmissione comande/ordinazioni- Svolgimento del servizio al banco e al tavolo per bevande, prodotti di bar, caffetteria, cocktail- Gestione di incassi e pagamenti- Gestione reclami dei clienti
<i>Preparazione di snack e bevande</i>	<ul style="list-style-type: none">- Preparazione di prodotti di caffetteria, bevande e cocktail- Preparazione di snack e semplici piatti- Conservazione materie prime e semilavorati alimentari

Competenze

Competenza 1 – ALLESTIRE SPAZI, ATTREZZATURE, MATERIALI

RISULTATO ATTESO: Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari

CONOSCENZE

- Terminologia tecnica di settore
- Funzionamento di un bar: struttura, dotazioni, attrezzature e macchinari
- Metodi e tecniche per l'approntamento, la manutenzione e la pulizia di macchine, strumenti e attrezzature
- Procedure per il monitoraggio e la valutazione del funzionamento dei principali macchinari e attrezzature
- Principali tipologie di mise en place di bar
- Tecniche e procedure per lo stoccaggio e la conservazione di materie prime e semilavorati
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio infortunistico e relative alle contaminazioni alimentari
- Normative, tecniche, sistemi e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari e dei semilavorati
- Normativa e principi di riferimento per la sicurezza
- Prodotti e strumenti per la pulizia, la sanificazione e la disinfestazione
- Principi di igiene e cura della persona
- Elementi di merceologia alimentare
- Elementi relativi alla tracciabilità degli alimenti

ABILITÀ

- Adottare tecniche e procedure per approntare un banco bar (mise en place, posizionamento materie prime, dotazioni, ...)
- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igienizzazione e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie nel funzionamento di strumenti e macchinari
- Utilizzare tecniche e procedure per il controllo, lo stoccaggio e la conservazione di materie prime e semilavorati
- Adottare procedure operative per la manutenzione e la pulizia di macchinari e attrezzature

Competenza 2 – PREPARARE E SERVIRE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E SNACK**RISULTATO ATTESO:** Preparare e servire prodotti di caffetteria, snack e piatti semplici**CONOSCENZE**

- Caratteristiche del caffè e dei suoi derivati
- Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle principali bevande nervine (caffè, tè, cioccolata liquida, camomilla)
- Tecniche di preparazione dei diversi prodotti di caffetteria
- Tecniche per la corretta montatura del latte per le diverse preparazioni: caffè macchiato, latte macchiato, marocchino, cioccolata
- Dosaggi, temperature e tempi di realizzazione delle preparazioni
- Tecniche di preparazione e ricettario di base dei principali snack e appetizer
- Tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei prodotti di caffetteria
- Tecniche di servizio
- Criteri di scelta della tipologia di pane
- Ricettario di base per la preparazione di toast, club sandwich, panini, crepes e piatti veloci caldi e freddi
- Criteri di organizzazione degli spazi e del lavoro per la preparazione di piatti e snack
- Elementi di dietetica relativa ai principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche e intolleranze

ABILITÀ

- Adottare tecniche, procedure e strumenti per la preparazione e la pulizia della macchina del caffè e delle altre attrezzature e utensili di servizio
- Adottare tecniche e procedure per la preparazione dei prodotti di caffetteria
- Adottare tecniche e procedure per la preparazione di snack, toast, club sandwich, panini, crepes e piatti veloci caldi e freddi
- Adottare tecniche per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari finiti
- Identificare ed adottare tecniche di trattamento e di conservazione in relazione alla tipologia di materia prima, semilavorato e prodotto alimentare
- Identificare attrezzature e bicchieri adatti ai prodotti da servire
- Applicare criteri di organizzazione degli spazi e del lavoro in relazione alle attività da svolgere

Competenza 3 –SERVIRE BEVANDE ALCOLICHE, COCKTAIL E LONG DRINK

RISULTATO ATTESO: Servire vini e altre bevande alcoliche e curare la preparazione e il servizio di cocktail e long drink

CONOSCENZE

- Caratteristiche merceologiche dei diversi prodotti alcolici: birra, vino e bevande spiritose
- Vini, distillati, liquori: caratteristiche e differenze
- Definizioni e classificazione delle bevande alcoliche
- Classificazione IBA dei cocktails
- Tecniche di preparazione e ricettario dei classici: on the rocks, pre-dinner, after dinner, ecc.
- Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo ai principali cocktail e long drink
- Tecniche di preparazione e ricettario di base di bevande miscelate e non miscelate
- Tecniche di miscelazione
- Tecniche di spillatura
- Abbinamento bicchiere/bevanda
- Parametri, indicatori, indici per la valutazione delle caratteristiche e della qualità organolettiche delle bevande
- Tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione delle bevande
- Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili di servizio
- Caratteristiche dei principali vini italiani e internazionali
- Caratteristiche dei principali vini valdostani

ABILITÀ

- Adottare tecniche, procedure e strumenti per la preparazione dei principali cocktail e long drink
- Adottare tecniche e procedure per la selezione di ingredienti e materie prime necessari per la preparazione
- Applicare tecniche di miscita delle diverse tipologie di bevande
- Identificare attrezzature e bicchieri adatti alle bevande
- Applicare tecniche per la miscita delle birre
- Applicare tecniche per la miscita dei vini
- Applicare tecniche per la miscita delle bevande alcoliche e non

Competenza 4 – SERVIRE AL BAR

RISULTATO ATTESO: Raccogliere e soddisfare gli ordini, tenendo conto delle caratteristiche dei prodotti scelti e del numero di clienti da servire

CONOSCENZE

- Modelli organizzativi, processi e cicli di lavoro dell'attività ristorativa
- Metodi e strumenti per la redazione e l'inoltro della comanda/ordinazione
- Tecniche di servizio al tavolo
- Modelli e tecniche di comunicazione e vendita
- Tecniche per la rilevazione delle aspettative e del gradimento del cliente
- Elementi di tecniche di segmentazione della clientela
- Terminologia tecnica
- Mezzi di pagamento
- Tecniche di comunicazione e vendita
- Tecniche di food & beverage cost e di food & beverage price
- Criteri di redazione del menu
- Elementi di cultura enogastronomica del territorio
- Norme in materia di miscita e somministrazione di alcolici
- Principali caratteristiche dei prodotti enogastronomici regionali e nazionali: principali DOC, DOCG, DOP, vini da tavola, IGT, SAVEURS

ABILITÀ

- Applicare procedure e tecniche di accoglienza e congedo del cliente coerenti al contesto
- Adottare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio
- Applicare tecniche di servizio al tavolo e al banco
- Affrontare reclami e criticità nel quadro delle procedure definite
- Controllare la qualità estetica del prodotto servito in relazione agli standard previsti
- Presentare, stappare e mescere il vino
- Applicare tecniche di presentazione e illustrazione dei menu e della carta delle bevande
- Gestire le operazioni di incasso
- Applicare tecniche e procedure per la raccolta e la gestione della comanda, in forma cartacea o informatizzata