



**Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 -
Obiettivo specifico ESO4.1.
"Match Point 3"**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: ESPRESSAMENTE BARMAN	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento delle QUALIFICHE PROFESSIONALI. Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Barista/Barman – ISTAT 5.2.2.4.0 – Baristi e professioni assimilate
DESTINATARI	- N. 15 destinatari giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi, come previsti dalle normative vigenti, di età inferiore ai 35 anni, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione. 50% riserva donne, salvo che esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri. Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 e ss.mm.ii dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	Negli ultimi anni la figura del barista/barman si è notevolmente evoluta tanto da diventare una figura molto ricercata non solo nel settore della caffetteria, ma in tutto il settore della ristorazione. Questa figura svolge compiti di ogni tipo all'interno del luogo di lavoro, come ad esempio la preparazione di piatti da tavola calda e fredda, vendita e servizio al tavolo/banco, preparazione di tutte le declinazioni del caffè e la conoscenza dei cocktail del catalogo IBA internazionale. Questa professione richiede un'ottima capacità di adattamento e di flessibilità. Una flessibilità in grado di attivarsi tra le conoscenze richieste in: <ul style="list-style-type: none">• Caffetteria;• Elementi di enologia e di gastronomia;• Elementi di igiene ambientale e normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati e pubblici;• Modalità di conservazione dei cibi, dei prodotti da bar e corretto uso e manutenzione dei macchinari da bar;• Mercato della ristorazione, Organizzazione del servizio bar;• Ricette preparazione cocktail, fingerfood;• Conoscenza degli utensili per la preparazione di cibi e bevande;• Elementi di hospitality, inglese commerciale e competenze digitali.

	<p>E' nell'Area di Attività (ADA) che le aziende prenderanno un ruolo decisivo nel far corrispondere il percorso formativo proposto ad un insieme di attività specifiche, omogenee ed integrate, orientate alla produzione di un risultato, identificabili all'interno di uno specifico processo.</p>
<p>MERCATO DEL LAVORO</p>	<p>Al termine del percorso formativo "Espressamente Barman", l'allievo acquisisce una preparazione completa che gli consente di operare con competenza in entrambe le dimensioni del settore food and beverage. Da un lato, è in grado di gestire la fascia diurna, dove l'attività si concentra prevalentemente sull'arte della caffetteria e sul servizio di colazioni, brunch, pranzi e merende; dall'altro, è perfettamente inserito nel contesto serale e notturno, dominato dal mondo della mixology e dalla preparazione di cocktail destinati ad aperitivi, cene e eventi mondani.</p> <p>Si evidenzia che il progetto, attraverso accordi siglati tra aziende appartenenti al settore Ho.Re.Ca, garantisce a tutti gli allievi l'inserimento in un percorso formativo integrato nel contesto lavorativo della durata di 300 ore, in alternanza con la formazione in aula.</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>ISCRIZIONI APERTE DAL 07/04/2025 AL 19/05/2025</p> <p>Gli interessati possono ritirare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso presso la sede di CESCOT oppure sul sito www.cescot-ge.it</p> <p>CESCOT Via Balbi 38B 2° piano, 16126 Genova Centralino: 010251551 Diretto: 010 25 15 509 Cellulare: 379 262 87 15 (anche msg WhatsApp) mail: gestionecorsi@cescot-ge.it</p> <p>NB: La domanda di iscrizione, debitamente compilata, dovrà esclusivamente essere consegnate a mano, completa di tutta la documentazione richiesta, presso la medesima sede negli orari indicati.</p> <p>Dal lunedì al giovedì 8.30 – 13.00 14.00 – 17.00 Il venerdì 8.30-13.00 (il 2 maggio gli uffici saranno chiusi)</p> <p>Documentazione richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta identità in corso di validità e Codice fiscale; • Permesso di Soggiorno in corso di validità (se cittadino extracomunitario); • Curriculum Vitae • Una Fototessera
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>Il progetto formativo prevede un percorso di 600 ore suddiviso in: - Formazione in Aula: Corso rivolto a 15 partecipanti. L'azione formativa in aula è svolta per un totale di 300 ore, articolata nei seguenti moduli:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE D'IMPRESA(12h) 2. CONTRATTUALISTICA E RAPPORTO DI LAVORO (8h) 3. SICUREZZA E IGIENE (22h) 4. INGLESE (30h) 5. COCKTAIL HOUSE (70h)



	6. COFFEE LAB (50h) 7. SOSTENIBILITA' (12h) 8. CUCINA VELOCE DA BAR (16h) 9. IL MONDO DEL GELATO (16h) 10. COMPETENZE DIGITALI (24h) 11. DEGUSTAZIONE ANALISI ORGANOLETTICHE BEVANDE (16h) 12. SERVIZIO SALA BAR & HOSPITALITY (24h) - Formazione in Azienda: Stage curriculare, presso le aziende aderenti, rivolto al 100% degli allievi partecipanti al corso, articolata nel seguente modulo: 13. STAGE AZIENDALE (300h)
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	L'impegno settimanale per la formazione in aula sarà mediamente di 30 ore settimanali da lunedì al venerdì. Per la formazione in azienda è previsto la stessa articolazione oraria secondo l'orario aziendale. <ul style="list-style-type: none"> ○ Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.
STAGE	Gli stage saranno svolti all'interno di aziende che hanno dimostrato interesse per la figura professionale, firmando impegni irrevocabili ad accogliere il 100% dei partecipanti totali.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	E' prevista una indennità sostitutiva del servizio mensa, pari ad Euro 1,00 per ogni ora di corso in aula o stage in azienda, effettivamente frequentata, nel caso in cui le ore giornaliere di stage siano almeno 7, articolate su due turni, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio).

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Assolvimento obbligo d'istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)

COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Coordinatore del corso ○ 1 Psicologo iscritto all'albo ○ 1 Esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno presso CE.S.CO.T. – Via Balbi 38B, 2° piano – 16126 Genova
DATE DELLE PROVE	La prova scritta di selezione si svolgerà il giorno 21 Maggio 2025. La data del colloquio individuale sarà comunicata ai candidati che avranno superato la prova scritta.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Sono previste due prove: <ol style="list-style-type: none"> 1) Prova scritta psicoattitudinale; 2) Colloquio orale.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	I candidati riceveranno convocazione alla prova scritta di selezione contestualmente all'atto di iscrizione tramite raccomandata a mano.



	Gli esiti della prova scritta unitamente al giorno e l'ora dei colloqui orali verranno affissi in sede CE.S.CO.T. – Via Balbi 38B, 2° piano – 16126 Genova e sul sito www.cescot-ge.it il giorno stesso della prova psicoattitudinale.
PROVA SCRITTA	Questionario psico-attitudinale alla professione e test logico/matematico/cultura generale
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	Saranno ammessi al colloquio individuale i primi 40 classificati della prova scritta e tutti quelli in più che avranno conseguito nella prova scritta lo stesso punteggio dell'ultimo ammesso. Il colloquio andrà a valutare le capacità organizzative, relazionali e comunicative, competenze specialistiche pregresse, l'attitudine al ruolo, al problem solving, la resistenza allo stress, la propensione al lavoro di gruppo, gli aspetti motivazionali dei candidati e la conoscenza della lingua italiana.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	30% la prova scritta; 70% colloquio orale

ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
---	---------

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE
+ Liguria 2021-2027

