



**“Percorsi integrati nei settori strategici regionali a valere sul programma regionale
fse+ 2021-2027 piano dell’economia del mare e del turismo”
Priorità 1 - occupazione, ob. spec. eso4.1**

“L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid – 19”

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: BARMAN5.0	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l’esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE. Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Barista/Barman – ISTAT 5.2.2.4.0 – Baristi e professioni assimilate. Comparto Alberghi, ristorazione, turismo.
DESTINATARI	N. 12 destinatari <i>Si riserva il 50% dei posti alle donne, fatto salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</i>
REQUISITI DI ACCESSO	Maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi, come previsti dalle normative vigenti, che abbiano assolto l’obbligo di istruzione Residenti o domiciliati in Liguria. <i>Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la chiusura della data di iscrizione.</i>
PARI OPPORTUNITÀ E NON DISCRIMINAZIONE	L’accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 ss.mm.ii. e dalla Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	Barman/Barista 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: • Caffetteria;



	<ul style="list-style-type: none"> • 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>Il BARMAN5.0 in uscita dal percorso formativo è inteso come figura completa formata sia per quella parte di bar che ruota intorno al mondo della caffetteria (colazioni, brunch, pranzi, merende), sia per quella parte di bar che lavora invece legata al mondo del cocktail (aperitivi, cene, party notturni).</p> <p>Il percorso si arricchisce inoltre di competenze riguardante la comunicazione sui social, sulla sostenibilità alimentare e i marchi di certificazione.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>Ristoranti, Bar, Cocktail bar, Enotecche, Pub, Alberghi, Discoteche.</p> <p>Contratti possibili: dipendente a tempo indeterminato, determinato, tirocini, contratti atipici, lavoro autonomo.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p style="text-align: center;">ISCRIZIONI APERTE DAL 25/01/2024 PROROGATE AL 08/03/2024</p> <p>Gli interessati possono ritirare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso presso le sedi di CLP, CESCOT o ISCOT</p> <p>Oppure scaricarle sui siti www.clpge.it ; www.cescot-ge.it ; www.iscot.liguria.it</p> <p>CLP Via Boccardo 1, piano Ammezzato – Palazzo della Borsa 16124 Genova Tel 010.55087-204 oppure – 010.55087-228 Mail: info@clpge.it</p> <p>CESCOT Via Balbi 38B 2° piano, 16126 Genova Tel. 0102485131 /whatsapp 3792628715 Mail: info@cescot-ge.it</p> <p>ISCOT Via Cesarea 8, 16129 Genova Tel. 010543405/0105520249 Mail: info@iscot.liguria.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà esclusivamente essere consegnate a mano, completa di tutta la documentazione richiesta, presso una delle sedi sopracitate negli orari sotto indicati:</p> <p>CLP: dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 9.00 – 12.30 14.00 – 16.00</p>

	<p>CESCOT: dal lunedì al giovedì con il seguente orario: 9.30 – 13.00 14.00 – 17.00 venerdì 9.30-13.30.</p> <p>ISCOT: dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 8.30 – 16.30</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 aggiornato Gennaio 2024; • Fototessera
--	---

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il progetto formativo prevede un percorso di 400 ore suddiviso in: - Formazione in Aula e attività Laboratoriali di 280 ore</p> <p>Sedi: CLP Via Boccardo 1, piano Amm.to - Palazzo della Borsa - Genova CESCOT Via Balbi 38B 2° piano, 16126 Genova ISCOT Via Cesarea 8, 16129 Genova</p> <p>- Stage in azienda di 120 ore</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'impegno settimanale per la formazione in aula sarà mediamente di 30 ore settimanali da lunedì al venerdì.</p> <p>Per la formazione in azienda è previsto la stessa articolazione oraria secondo l'orario aziendale.</p> <p>o Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 60 ore corrispondenti al 15% della durata del corso.</p>
STAGE	<p>Gli stage di 120h saranno svolti all'interno di aziende che hanno dimostrato interesse per la figura professionale, firmando impegni ad accogliere il 100% dei partecipanti totali.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni, saranno riconosciuti Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita),</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo della visita specialistica di idoneità alle mansioni da parte di un Medico competente di cui al D.Lgs n. 81/08</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Assolvimento obbligo d'istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta

ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Capacità di relazionarsi con il pubblico, adeguato orientamento alla professione e conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.
---------------------------------------	--

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ○ La commissione sarà composta nel modo seguente: ○ 1 tutor formativo ○ 1 esperto del settore ○ 1 psicologo iscritto all'Albo
SEDE DELLE PROVE	ISCOT Liguria via Cesarea 8 16121 Genova
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Sono previste due prove: prova scritta psicoattitudinale e colloquio orale.</p> <p>– Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.</p> <p>– Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.</p>
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>I candidati riceveranno convocazione alla prova scritta di selezione contestualmente all'atto di iscrizione tramite raccomandata a mano.</p> <p>Gli esiti della prova scritta unitamente al giorno e l'ora dei colloqui orali saranno pubblicati sui siti e affissi nelle sedi di CLP, ISCOT e CESCOT il giorno stesso della prova psicoattitudinale.</p>
PROVA SCRITTA	Questionario psico-attitudinale
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>Saranno ammessi al colloquio individuale i primi 20 classificati della prova scritta e tutti quelli in più che avranno conseguito nella prova scritta lo stesso punteggio dell'ultimo ammesso.</p> <p>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.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 30%; colloquio motivazionale 70%).

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

**Percorsi integrati nei settori strategici regionali a valere sul programma Regionale fse+ 2021-2027 piano dell'economia del mare e del turismo”
Priorità 1 - occupazione, ob. spec. eso4.1**