

Titolo: Operare al bar	Codice UF 1.TR 60 ore a calendario
UF coerente con il Sistema Regionale delle qualifiche (SRQ) <input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
Denominazione area professionale Produzione e distribuzione pasti	
Denominazione qualifica di riferimento Operatore della ristorazione	
Unità di competenza di riferimento UC 4 Preparazione e distribuzione bevande e snack	
Capacità <i>Essere in grado di:</i> 4.1 descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) 4.2 applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack 4.3 scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande 4.4 scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura	
Conoscenze Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar Le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e loro funzionamento Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti Tecniche di preparazione e servizi delle bevande Tecniche di comunicazione e vendita Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative	
Sono previste, come requisiti in ingresso, conoscenze attinenti la Qualifica di riferimento? <input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No Requisiti in ingresso: Nessuno	
Risultato atteso: Bevande e snack preparati e somministrati secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.	
Contenuti: • Tecniche di preparazione, servizio, sbarazzo	

- Attrezzature e tecnologia di bar
- Leggi e regolamenti vigenti (DL 626/94) HACCP ISO 9000 e seguenti.
- Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni
- La segnaletica di sicurezza
- Dispositivi di sicurezza e modalità d'uso delle attrezzature del bar
- Principi di scienza dell'alimentazione
- Il certificato di idoneità sanitaria
- Norme igieniche degli alimenti della persona e degli ambienti di lavoro
- Principi nutritivi
- Nozioni elementari di merceologia sulle sostanze edulcoranti
- Nozioni elementari di merceologia sulle bevande analcoliche e alcoliche
- Principi di classificazione delle categorie dei cocktail
- cenni di merceologia sulla frutta
- Principi di merceologia dei prodotti a base di pane, salumi e verdure
- Caratteristiche di qualità delle materie prime utilizzate
- Individuazione della giusta grammatura da somministrare
- Metodi di cottura e conservazione degli alimenti
- tecniche di preparazione del prodotto finito;
- Metodi di pulizia e conservazione
- Controllo del risultato finale

Metodologie e modalità formative:

- Lezioni Frontali
- Simulazioni
- Analisi di caso
- Esercitazioni in sedi attrezzate
- Altro

Metodologie e strumenti di Valutazione:

- Test a risposta chiusa
- Simulazioni
- prova pratica in situazione

Durata:

60 Ore