CONSORZIO SOLIDARIETÀ SOCIALE

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

RETE per la RECOVERY

AZIONE LAVORO – *percorsi di formazione e orientamento all'attività occupazionale*

Proposta a cura della **cooperativa sociale AVALON**

AVALON coop. sociale O.N.L.U.S

LABORATORI DI FORMAZIONE IN ESPERIENZA NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE

Corso di Caffetteria, Tavola Fredda e Servizio di Sala

Dove

Circolo 'La Famija Pramzana'
Viale Vittoria 4
Parma

Rif. COOPERATIVA

Liliano Lamberti
info@coopavalon.it
393.8030554

Rif. DAISM

Maria Cristina Daolio
mdaolio@ausl.pr.it

FONDAZIONE CARIPARMA

CONTESTO di LAVORO – *condizioni ambientali, strumentali, relazionali*

In termini generali l'ambito lavorativo del bar e della gestione del servizio in sala, richiedono l'attitudine e la possibilità di lavorare in piedi, talvolta per molte ore e con ritmi variabili, ma che in alcuni periodi e/o fasce orarie diventano molto intensi. La predisposizione a relazionarsi in modo accogliente ed educato è fondamentale, essendo professioni sempre a contatto con il cliente.
In termini specifici, gli spazi utilizzati per il laboratorio formativo sono quelli del Circolo "La Famija Pramzana" che la cooperativa sociale ha in gestione come servizio bar e ristorante.
Le attività formative saranno realizzate nei locali interni e nei cortili esterni del Circolo.
Verranno utilizzate le attrezzature del bar e degli altri spazi lavorativi (magazzino, dispensa, cucina)
Il laboratorio formativo NON prevede condizioni di lavoro particolarmente faticose, anche se i corsisti verranno osservati anche nella loro capacità di tenuta dei tempi lavorativi.
Il Gruppo in Formazione parteciperà alle attività formative sempre in modo collegiale, l'affiancamento degli operatori e dei formatori sarà attento agli aspetti relazionali legati alla presenza di altre figure (colleghi, fornitori, clienti...).

REQUISITI e CONDIZIONI necessarie per aderire alla proposta formativa

Le persone che aderiranno alla proposta formativa dovranno essere in grado di:

- mantenere un buon grado di attenzione e di adesione alle indicazioni dei docenti;
- utilizzare in sicurezza gli utensili e i prodotti tipici del lavoro di un bar (es. elettrodomestici, strumenti taglienti, bevande bollenti, …);
- riuscire a sostenere ambienti che in alcuni momenti possono essere rumorosi e caotici;
- avere già dimostrato, in esperienze pregresse e nella loro quotidianità, un interesse per l'attività.

Il laboratorio avrà uno svolgimento legato alla pratica concreta, con un costante affiancamento per ogni partecipante, le situazioni teoriche saranno ridotte al minimo per favorire l'acquisizione di competenze e abilità.
I partecipanti avranno come obiettivo prioritario la valutazione delle possibilità di concreto inserimento in un luogo di lavoro, con tirocini che possano rappresentare un ulteriore momento di crescita in vista di eventuali opportunità lavorative.

CONSORZIO SOLIDARIETÀ SOCIALE

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma

IMPOSTAZIONE DEL LABORATORIO – *tempi, moduli, referenti, attrezzature/abbigliamento*

Periodo		Da metà NOVEMBRE 2022 a MARZO 2023
Giorno e ora		Martedì dalle ore 9 alle ore 13 (4h)
N. ore		40 ore
Formatore		Michele Franzoni
Ref. Educativo		Laura Latino
Rivolto a		Un gruppo di max. 5 persone
Abbigliamento richiesto		Grembiule
Attestazione competenze acquisite		Al termine del Corso verrà rilasciato un Attestato con l'indicazione delle competenze acquisite come "AIUTO BARMAN"

CONTENUTI MODULI FORMATIVI

- ★ Presentazione Corso
  Competenze Trasversali con riferimento al contesto lavorativo
- ★ Introduzione al lavoro di caffetteria
  Utilizzo della macchina del caffè, le preparazioni
  La pulizia e la manutenzione
- ★ Sicurezza sul lavoro con particolare riferimento a: utilizzo macchinari e attrezzature, il banco bar, i frigoriferi e le vetrinette, i congelatori
  Il magazzino e la corretta conservazione dei prodotti
- ★ Il servizio bar, utilizzo del bancone e delle attrezzature
  Le bevande, caratteristiche, gestione e somministrazione
- ★ Il servizio alimenti dolci e salati
  Panini caldi e freddi, preparazione e somministrazione - La pasticceria
- ★ Il servizio aperitivi, bevande analcoliche e alcoliche
  Conoscenza dei diversi prodotti, preparazione aperitivi, long drinks e cocktail
- ★ Il servizio aperitivi, gli abbinamenti delle bevande e delle proposte alimentari
  Preparazione di un servizio aperitivi completo
- ★ Il servizio di caffetteria, i nuovi prodotti e le loro preparazioni
- ★ Corretta gestione del Servizio di Sala, preparazione dei tavoli, pulizia e riordino
  Modalità relazioni con i clienti

Organizzazione e completa gestione di un servizio di Sala con sperimentazione concreta all'interno del Bar - Ristorante "La Famija Pramzana"

FONDAZIONE CARIPARMA