

# "QUADRO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI"

Sezione profili professionali e competenze indipendenti



## 18. SERVIZI TURISTICI



### **PROFILI PROFESSIONALI**

#### 18.1 BARISTA-BARMAN

#### **DESCRIZIONE PROFILO**

Il Barista si occupa della preparazione di caffè, cappuccini, bevande e piatti caldi e freddi e di servire la clientela sia al banco sia ai tavoli. Normalmente viene detto Barman, invece, il professionista specializzato nelle miscelazioni delle bevande o nelle preparazioni gastronomiche, con un'approfondita conoscenza merceologica. Le sue mansioni dipendono dalle dimensioni del locale, dalla sua tipologia e dal personale impiegato. Può essere, quindi, semplicemente colui che sta al banco oppure colui che si occupa anche della cassa, del servizio ai tavoli, degli acquisti e del controllo delle forniture, dell'organizzazione del lavoro nelle varie fasi della giornata, della pulizia del locale, ecc..

#### **ELEMENTI DI CONTESTO**

Ambito di riferimento

I Barista può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barman qualificato lavora in strutture di prestigio collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.

#### **REFERENZIAZIONI**

Livello EQF: 4

Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO

5132 - Baristi

Classificazione Nazionale delle Professioni ISTAT

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

Classificazione Nazionale delle Attività economiche ATECO

563 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

#### **COMPETENZA**

Effettuare il rifornimento delle forniture da bar

Livello EQF: 4

#### Conoscenze

Caffetteria Mercato della ristorazione Modalità di conservazione di prodotti da bar Prodotti da bar Tipologia di bevande Vini, distillati, liquori

#### **Abilità**

Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) Applicare procedure di controllo ordini

Applicare tecniche di budgeting Applicare tecniche di conservazione delle bevande

Applicare tecniche di definizione ordini commerciali
Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage

Applicare tecniche di valutazione di offerte

Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande



#### **COMPETENZA**

Effettuare il servizio bar Livello EQF: 3

#### Conoscenze

Caffetteria

Macchinari da bar

Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in

tutti i settori di attività privati o pubblici

Prodotti da bar

Ricette per preparazione bevande

Ricette per preparazione snack e menù rapidi

Terminologia specifica in lingua straniera

Tipologia di bevande

#### **COMPETENZA**

Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar

Livello EQF: 3

Macchinari da bar

Utensili per la preparazione di bevande

#### **Abilità**

Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione)

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare tecniche di accoglienza della clientela

Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcooliche

Applicare tecniche per servire cibi e bevande

#### Conoscenze

Organizzazione servizio bar

Utensili per la preparazione dei cibi

#### **Abilità**

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare Applicare procedure di avvio macchine bar Applicare tecniche di allestimento banconi bar Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali

#### **COMPETENZA**

Preparare i servizi bar

Livello EQF: 3

#### Conoscenze

Caffetteria

Elementi di enologia

Elementi di gastronomia

Organizzazione servizio bar

Prodotti da bar

Ricette per preparazione bevande

Ricette per preparazione snack e menù rapidi

Tipologia di bevande

#### **Abilità**

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare procedure di avvio macchine bar

Applicare tecniche di allestimento banconi bar

Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande Applicare tecniche di preparazione delle bevande

Applicare tecniche di preparazione snack e menù rapidi

Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari

Utilizzare macchinari da bar

Utilizzare macchinari per la conservazione di cibi e bevande

Utilizzare strumenti preparazione bevande

#### **COMPETENZA**

Intrattenere il cliente

Livello EQF: 3

#### **Abilità**

Utilizzare tecniche di comunicazione Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale Applicare tecniche di segmentazione della clientela

#### Conoscenze

Comunicazione empatica

Elementi di psicologia della comunicazione

Tecniche di comunicazione

Terminologia specifica in lingua straniera