



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI TECNICO DEI SERVIZI BAR- PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CITTADELLA (PD)– CODICE OPAL GOL25-2-044/153



16/02/2026– 10/04/2026



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 8 partecipanti

### DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui:  
<https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

### OBIETTIVI

Il Tecnico dei servizi bar si occupa della preparazione di prodotti di caffetteria, snack e piatti semplici, accogliendo e servendo il cliente al bancone o al tavolo, avendo cura di allestire e mantenere in ordine e puliti gli spazi di lavoro e le attrezzature proprie del bar. È inoltre in grado di preparare e somministrare prodotti vinicoli, bevande semplici e miscelate, alcoliche e analcoliche, curandone l'aspetto estetico e la presentazione attraverso tecniche di bartending.

### PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

- **GESTIRE LA RELAZIONE CON IL CLIENTE**
- **PREPARARE E DISTRIBUIRE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E SNACK**
- **PREPARARE E DISTRIBUIRE ALCOLICI, SUPERALCOLICI, COCKTAIL**

Verranno approfondite la cura e la gestione del servizio di bar, con riferimento alle seguenti competenze (area di attività: **preparazione di snack e bevande**):





## AREA DI COMPETENZA: PREPARARE E DISTRIBUIRE ALCOLICI, SUPERALCOLICI, COCKTAIL

### Argomento/attività pratiche

Principi e tecniche di miscelazione

Caratteristiche organolettiche e tipologie di vini. Cocktails: origine e tipologie (pre dinner, after dinner, any time, short, medium, long, ecc.).

Applicare tecniche di preparazione di cocktail (alcolici e analcolici) seguendo le regole di mescita, combinando gli ingredienti e gli aromi secondo ricetta

Adottare semplici tecniche di bartending tenendo conto del target di clientela e della tipologia di locale  
Illustrare la carta dei vini presentando le loro proprietà organolettiche e valorizzando le produzioni locali.

Utilizzare strumenti e attrezzature adeguate alle diverse tipologie di prodotto da preparare (shaker, mixing glass, stirrer, strainer, speed bottle, pestello, cavatappi, frullatori, ecc.)

## AREA COMPETENZA: PREPARARE E DISTRIBUIRE PRODOTTI DI CAFFETTERIA E SNACK

### Argomento/attività pratiche

Principali strumenti e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento, caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande. Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme

Applicare tecniche di preparazione dei diversi prodotti di caffetteria (caffè, cappuccino, latte macchiato, ecc.) e di bevande calde e fredde (tè, succhi di frutta, bibite, frullati, ecc.), utilizzando le specifiche attrezzature e servendo le consumazioni nelle tazze/bicchieri adeguati

## AREA DI COMPETENZA: GESTIRE LA RELAZIONE CON IL CLIENTE

### Argomento/attività pratiche

Modelli e tecniche di comunicazione e relazione con il cliente, principi di customer care e fidelizzazione del cliente, tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti.

Consigliare e informare i clienti, in modo chiaro e completo, al fine di orientarli, a seconda dei loro gusti e preferenze, a quanto presente nell'offerta

Adottare modalità di acquisizione e registrazione delle ordinazioni, assumendo le priorità/richieste espresse dal cliente Tradurre i feedback da parte del cliente in elementi di miglioramento del servizio.

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



## MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, inizia in data **16/02/2026** e termina il **10/04/2026**. Si svolgerà in modalità **misa, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in Legnago (VR) – Via Pierdomenico Frattini, 14 per un totale di **92 ore**.

## DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

## CONTATTI

politicheattive@myjob.pro

049 0963848