

PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ

Decisione di esecuzione della Commissione C(2022) 6166 finale del 25.8.2022 che approva il programma "PR Sardegna FSE+ 2021-2027" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita" per la regione Sardegna in Italia. CCI 2021IT05SFPR013 - Priorità 1 – "Occupazione" – Obiettivo specifico ESO 4.1 a) – Settore di intervento 134. Misure volte a migliorare l'accesso al mercato del lavoro

Avviso di selezione candidati iscritti al percorso: 56329 - Barista/Barman

CODICE DCT	N DI ORE TOTALE	N. DI ORE IN AULA	N. DI ORE IN FAD	N. DI ORE IN AZIENDA	TITOLO DI STUDIO PER L'ACCESSO AL CORSO
2023SPQ20280541_007258	396	170	10	216	Licenza media

Periodo di selezione	di	È possibile iscriversi al percorso di formazione in catalogo a partire dal 29/02/2024 alle ore 16:00.
Sede formativa		Sassari – via De Martini, 18
Contatti per informazioni	per	Telefono: 079/398300 Cellulare: 328/6899491 Mail: direzione-cospes@cospes-sardegna.org Sito web: https://www.cospes-sardegna.org
Destinatari dei percorsi	dei	L'offerta formativa è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in data antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di partecipazione telematica), dei seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna; ▪ aver compiuto il diciottesimo anno di età; ▪ essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID); ▪ aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP), ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità; ▪ essere in possesso della licenza media (2 livello EQF).
Modalità candidatura	di	I destinatari dell'offerta formativa potranno presentare un'unica Domanda di Partecipazione Telematica (DPT) per uno dei percorsi formativi presenti nel catalogo. Le candidature avvengono esclusivamente attraverso il Sistema di acquisizione delle iscrizioni disponibile sul Portale Sardegna Lavoro www.sardegna.gov.it . L'accesso al portale avviene attraverso la propria identità digitale (SPID, CNS o altra modalità). Il sistema effettuerà il controllo automatico con riferimento al requisito del possesso del Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e, nel caso di esito positivo,

	<p>consentirà l'iscrizione al percorso formativo. In caso contrario, il cittadino dovrà recarsi al CPI territorialmente competente per sottoscrivere il PSP.</p> <p>Le DPT dovranno essere presentate collegandosi al presente link https://www.sardegnaalavoro.it e seguendo il seguente percorso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il link "Accedi / Registrati", presente nella home page del portale www.sardegnaalavoro.it 2. Selezionare il pulsante "AUTENTICATI CON SPID/TS-CNS" per l'autenticazione della propria identità tramite SPID/TS-CNS 3. Visualizzare la pagina personale del profilo "cittadino" 4. Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra 5. Selezionare il link "Formazione" 6. Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione" 7. Selezionare il pulsante "PROCEDI" 8. Cercare i percorsi di formazione compilando i filtri di ricerca 9. Selezionare l'icona "Compila DPT" in corrispondenza del percorso di interesse per accedere al form e compilare tutte le sezioni <p>Al termine della compilazione selezionare il link a sinistra "Invia" per inviare la Domanda.</p> <p>Coloro che non dispongono di adeguata strumentazione informatica per l'iscrizione possono recarsi, previo appuntamento, presso l'Agenzia formativa per essere supportati nell'invio della domanda telematica.</p>
Indennità riconosciute	<p>Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento; ➤ il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.
Certificazioni previste	<p>Certificazione del profilo di qualificazione da repertorio regionale dei profili di qualificazione (RRPQ).</p> <p>La certificazione di un intero profilo di qualificazione rilasciata a seguito della conclusione del percorso formativo e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti è valida su tutto il territorio nazionale e riconoscibile a livello comunitario ai sensi del D.lgs. 13/2013.</p>
Selezione dei partecipanti	<p>Il presente avviso garantisce il rispetto dei principi orizzontali dei Regolamenti dell'Unione Europea (art. 9 Reg. (UE) n. 2021/1060 e art. 6 e 8 Reg. (UE) n. 2021/1057 FSE+) e quindi: diritti fondamentali e Carta dei diritti fondamentali dell'UE; parità tra uomini e donne, integrazione di genere e integrazione della prospettiva di genere; escludere discriminazioni fondate su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età od orientamento sessuale e prevedere il riferimento al rispetto dei diritti delle persone con disabilità (Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità – UNCRPD).</p> <p>L'Avviso si ispira inoltre al principio del "non arrecare danno significativo (cd. "Do No Significant Harm" - DNSH) , secondo il quale nessuna misura finanziata deve arrecare danno agli obiettivi ambientali e ostacolare la mitigazione dei</p>

cambiamenti climatici, in coerenza con l'art. 17 del Regolamento (UE) 2020/852 e al principio del contributo all'obiettivo climatico e digitale (cd. Tagging), teso al conseguimento e perseguimento degli obiettivi climatici e della transizione digitale.

Il "punto di contatto qualificato" per la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea è Dottor Michele Sau Funzionario dell'Assessorato del Lavoro e della Formazione professionale al quale è demandato il compito di istruire eventuali reclami all'indirizzo mail emailpuntodicontattofseplus@regione.sardegna.it

Al link: <http://www.sardegnaprogrammazione.it/programmi/fse-2021-2027/punto-di-contatto/> è possibile consultare i seguenti documenti:

- Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Carta dei Diritti;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Convenzione

I percorsi formativi sono rivolti ad un numero di destinatari pari a **quindici**. Il percorso formativo sarà ammesso a finanziamento quando avrà raggiunto i dodici iscritti.

La selezione avverrà secondo i seguenti passaggi:

1. **Verifica del possesso dei requisiti minimi** nello specifico:

- **essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;**
- **aver compiuto il diciottesimo anno di età;**
- **essere disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);**
- **aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità;
- **essere in possesso della licenza media (livello EQF 2).**

2. **Verifica dei requisiti preferenziali:**

- Titoli di studio o formativi ed esperienza lavorativa o gratuita nel settore;
- Disponibilità alla frequenza.

3. **Colloquio motivazionale.**

DESCRIZIONE DI DETTAGLIO DEL PERCORSO DI QUALIFICAZIONE: 56329-Barista/Barman

Descrizione:	Il Barista/Barman si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli. Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dal Decreto dell'Assessore del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale del 28 febbraio 2007, n. 739/1 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.
Contesto di esercizio	Il Barista/Barman può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare con contratto di lavoro dipendente presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barista/Barman qualificato lavora in strutture collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
1	9999771/1386 Accoglienza e assistenza al cliente	Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accogliere il cliente ed illustrare, anche in lingua straniera, l'offerta dei prodotti e dei servizi offerti, fornendo informazioni sulle caratteristiche e le modalità di preparazione 2. Cogliere ed interpretare le aspettative, le preferenze e le richieste della clientela 3. Definire e adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente e trasferirle eventualmente agli altri reparti 4. Effettuare le operazioni di incasso e le relative registrazioni anche gestendo strumenti elettronici di pagamento 5. Fronteggiare situazioni di criticità dovute a disagi in fase di preparazione dei prodotti o a reclami del cliente, adoperandosi per favorirne la soluzione, con atteggiamento disponibile e collaborativo 6. Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente, anche in lingua straniera, nelle varie fasi di erogazione del servizio 7. Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti 8. Utilizzare strumenti informatizzati a supporto dell'operatività del servizio

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche dei prodotti: caffetteria, prodotti da bar, tipologie di bevande 2. Metodi, tecniche e strumenti di annotazione e gestione delle ordinazioni 3. Modello organizzativo della struttura presso la quale si opera, caratteristiche e standard del servizio offerto 4. Principali sistemi operativi ed applicazioni per la gestione ed elaborazione di dati 5. Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 6. Tecniche e strumenti di incasso e pagamento 7. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento 8. Teorie e tecniche di comunicazione efficace e di ascolto attivo al fine di instaurare e gestire un'efficace comunicazione con il cliente 9. Terminologia di settore in lingua straniera
2	9999772/1387 Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature	Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale 2. Adottare stili, tecniche e materiali per allestimenti ed addobbi degli spazi in rapporto alla tipologia di servizio o evento 3. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza e nel rispetto dell'organizzazione del reparto 4. Applicare le procedure di avvio macchine bar 5. Applicare modalità e procedure igienico-sanitarie per il riordino e la pulizia di ambienti/spazi di ristorazione e di distribuzione e degli strumenti di lavoro 6. Recepire le direttive impartite per l'organizzazione, l'allestimento ed il riordino dello spazio di distribuzione 7. Rilevare lo stato di usura delle componenti di servizio, provvedendo alla manutenzione ordinaria quando necessaria 8. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati 9. Utilizzare macchinari per la pulizia di stoviglie e degli ambienti

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Componenti di servizio nel bar 2. Macchinari da bar 3. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 4. Tecniche di allestimento del reparto e tecniche di layout per tipologia di servizio 5. Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, etc. 6. Utensili per la preparazione dei cibi 7. Utensili per la preparazione di bevande
3	1427/617 Preparazione di snack e piatti semplici	Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della TXDOLWj delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abbinare gli snack alle bevande 2. Applicare le tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti semplici 3. Approfondire elementi di gastronomia 4. Controllare la qualità dei cibi e delle bevande predisposti anche servendosi della percezione visiva ed olfattiva 5. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati 6. Predisporre confezionature di cibi freddi e cibi precotti o preconfezionati sulla base delle ricette e/o delle indicazioni ricevute, utilizzando le attrezzature e gli utensili adeguati 7. Preparare e guarnire snack dolci e salati rispettando le norme e le procedure ed utilizzando i vassoi di presentazione secondo le disposizioni aziendali 8. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative 9. Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura 10. Segnalare il livello di usura/consumo dei materiali/prodotti impiegati

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di piatti semplici (affettatrici, tritatutto ecc.) e la rigenerazione e preparazione di cibi precotti/preconfezionati 2. Igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 3. Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare i cibi preparati 4. Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo 5. Principali caratteristiche e proprietà organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione di piatti al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione 6. Procedure di rifornimento e controllo ordini 7. Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi, e possibili abbinamenti di bevande 8. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 9. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 10. Tecniche e procedure per la preparazione di piatti semplici e snack
4	1429/619 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche	Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare e presentare le bevande (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) secondo le relative tecniche di preparazione, valorizzando lo "stile" dell'azienda e recependo i desideri del cliente 2. Provvedere all'adeguamento alla normativa in merito a: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 3. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando tecniche e strumenti a disposizione e rispettando le ricette definite 4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità e la predisposizione di nuovi ordini 5. Scegliere le attrezzature e i bicchieri adatti al tipo di bevanda, verificandone lo stato di funzionalità e pulizia

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche di funzionamento delle attrezzature e degli utensili per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche, per un utilizzo corretto ed in condizioni di sicurezza 2. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità 3. Normativa di settore: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 4. Principali caratteristiche organolettiche dei prodotti utilizzati per la preparazione delle bevande al fine di verificarne la qualità e lo stato di conservazione 5. Procedure di rifornimento e controllo ordini 6. Tecniche e procedure per la preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e di bevande alcoliche e analcoliche
5	Trasversali	Multilinguistico