

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

Tecniche innovative di caffetteria e servizio bar

A.4. Inquadramento livello EQF

3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

23 SERVIZI TURISTICI

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Gestire i fattori produttivi	UC - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
Produrre beni/ Erogare servizi	UC "Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
	UC -"Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso. Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria
Risultato atteso	Compiere le operazioni di cura delle attrezzature da bar e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Conoscenze minime	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari . Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.

	<p>Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.</p> <p>Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.</p> <p>Principi di igiene e cura della persona.</p>
<p>Abilità minime</p>	<p>Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</p> <p>Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione.</p> <p>Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Curare la propria igiene personale.</p> <p>Lavare e sanificare l'area di lavoro</p> <p>Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni.</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Preparare e servire i prodotti di caffetteria e snack secondo lo standard di qualità previsto.</p> <p>Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande</p> <p>Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Servire il cliente, in base alle richieste ricevute, preparando prodotti di caffetteria, bevande, cocktail e piatti semplici
Conoscenze minime	<p>Indicatori di qualità applicabili ai prodotti di caffetteria e snack (freschi e surgelati).</p> <p>Tecniche di preparazione di piatti freddi.</p> <p>Tecniche di preparazione piatti pronti surgelati/precotti.</p> <p>Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer (tramezzini, toast, sandwich, tartine, canapé, stuzzichini).</p> <p>Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria (caffè, cappuccino, caffè freddo, cioccolata, tè, panna montata, spremute, frappé, frullato, centrifugato).</p> <p>Regole di galateo.</p>
Abilità minime	<p>Reperire gli ingredienti necessari per la realizzazione dei prodotti di caffetteria richiesti dal cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo, ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.</p> <p>Reperire gli ingredienti necessari per la realizzazione degli snack e dei piatti pronti richiesti dal cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti e le attrezzature indicati per la realizzazione dei prodotti. Servire il prodotto, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio. Consegnare il conto al cliente, in caso di servizio al tavolo, ed effettuare la riscossione del corrispettivo secondo le modalità di pagamento richieste dal cliente e previste dall'esercizio.</p>

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Preparare e servire alcolici, superalcolici, cocktail e long drink
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/ Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink secondo lo standard di qualità previsto. Presente nel repertorio regionale della Regione Umbria
Risultato atteso	Servire il cliente preparando alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink secondo lo standard di qualità previsto.
Conoscenze minime	Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore. Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink. Tecniche di miscelazione avanzata. Tecniche di degustazione del cocktail. Tecniche di spillatura della birra. Tecniche e le regole della mescita. Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink. Abbinamenti bicchieri e bevande
Abilità minime	Realizzare e servire cocktail e long drink, seguendo le regole del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio Servire alcolici e super-alcolici, seguendo le regole di mescita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio Servire i vini seguendo le regole di mescita e del galateo e secondo lo standard di qualità previsto dall'esercizio

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Soggetti che dimostrino, in sede di assessment a cura dei Centri per l'Impiego e APL, una comprovata prossimità all'interno del mercato del lavoro e che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione.

A.12 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare)

80 ore

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Accoglienza e patto formativo	--	2	
2	Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione	13	
3	I prodotti di caffetteria e snack	Preparare e servire i prodotti di caffetteria e snack	28	
4	Alcolici, superalcolici, cocktail e long drink: le nuove tendenze	Preparare e servire alcolici, superalcolici, cocktail e long drink	37	
		Totale	80	

A.14 Tipo di attestazione prevista

X ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): Attestato di formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro ai sensi dell'art. 37 del Dlg. 81/2008 al superamento di apposita verifica.

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	Università dei Sapori scarl
Referente	Cognome e nome Marilena Liccardo Tel. +39 075 38889221 Email marilena.liccardo@universitadeisapori.it Indirizzo PEC gestione_uds@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	
Referente	Cognome e nome _____ Tel. Email

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	Università dei Sapori Scarl
Indirizzo	Via Fontivegge n. 55 – 06124 Perugia (PG)

N. sede	ASP G.O. Bufalini
Indirizzo	Via San Bartolomeo n. 1 -06012 Città di Castello (PG)

N. sede	Magrelli Ospitalità Srl
Indirizzo	Via Roma n. 15 – 06043 Cascia (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Gubbio
Indirizzo	Via Aristotele n. 46/48 06024 Gubbio (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Bastia Umbra
Indirizzo	Piazza Moncada c/o Centro Lodovico Maschiella – 06083 Bastia Umbra (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Castiglione del Lago
Indirizzo	Via Giosuè Carducci n. 26 – 06061 Castiglione del Lago (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Spoleto
Indirizzo	Via Nuova n. 3 – 06049 Spoleto (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Foligno
Indirizzo	Via Piermarini n. 24 – 06034 Foligno (PG)

N. sede	Confcommercio Imprese per l'Italia della Regione dell'Umbria – Mandamento territoriale di Terni
Indirizzo	Largo Volfrango Frankl n. 10 – 05100 Terni (TR)

N. sede	Socrates Formazione Srl Unipersonale
Indirizzo	Via Luigi Galvani n. 11 – 05100 Terni (TR)

N. sede	CO. Ge.S.T.A. arl
Indirizzo	Via delle Acacie n. 12 – 05018 Orvieto (TR)

(ripetere se necessario)

(