

Con Decreto n. 178 del 05/03/2020 la Regione del Veneto ha approvato un progetto presentato per la realizzazione di un percorso per l'occupazione giovanile ai sensi della DGR 765/2019. Il corso finanziato dal FSE (e quindi completamente gratuito) è:

“WORK EXPERIENCE DI TIPO SPECIALISTICO PER I GIOVANI BARTENDER”

(cod.prog. 4356-0013-765-2019)

ULTIMI 7 POSTI DISPONIBILI

Destinatari

Il corso è rivolto a 8 giovani e mira a dare ai discenti competenze aggiuntive a chi abbia già esperienza nel mondo barman in genere, puntando su attività che permettano di apprendere competenze innovative che possano essere utili a dare prodotti e servizi per fidelizzare la clientela. Possono partecipare giovani con età compresa tra 18 e 29 anni, disoccupati, inoccupati o in cerca di prima occupazione, ambosessi, iscritti al programma “Garanzia Giovani”.

Numero massimo di partecipanti: 8 persone (7 posti disponibili)

Per far parte del gruppo è necessario superare una prova di selezione che si terrà:

- **Venerdì 24 luglio 2020 ore 09.30** in via Sommacampagna, 63/h – Scala B – Terzo piano – Verona (VR);

Per partecipare alla prova è necessario inviare una mail all'indirizzo veneto@unicoop.veneto.it entro il **23/07/2020**.

Articolazione del corso

- 172 ore di formazione in aula, che prevedono lezioni frontali, simulazioni, prove pratiche, work group;
- 320 ore di tirocinio;
- 4 ore di Orientamento specialistico di II livello;
- Accompagnamento al Lavoro.

Validità

Al termine del corso e dopo il superamento della prova di accertamento finale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e dei risultati di apprendimento.

Facilitazioni previste

Corso completamente gratuito – finanziato dal FSE;

Al Giovane NEET è corrisposta per il periodo di tirocinio una indennità di partecipazione non inferiore a 450,00 euro lordi mensili, riducibili a 350 euro lordi mensili, qualora si preveda la corresponsione di buoni pasto o l'erogazione del servizio mensa.

La soglia massima dell'indennità mensile a carico del Programma Garanzia Giovani è pari a 300 euro. La differenza tra la quota minima prevista dalle disposizioni regionali e la quota di indennità a valere sul Programma Garanzia Giovani è a carico dell'azienda.

Al fine del riconoscimento mensile dell'indennità di tirocinio, è necessario che il tirocinante svolga almeno il 70% delle ore previste per ogni mese di tirocinio.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. Lezioni in aula da lunedì a venerdì per un monte ore settimanale massimo di 40 ore.

Titoli di accesso

Come indicato nella DGR 765/19 sono destinatari dell'intervento i giovani con età superiore ai 18 anni, che abbiano assolto l'obbligo formativo, che si trovino nello stato di NEET, che abbiano aderito al programma Garanzia Giovani in Veneto e che abbiano stipulato un patto di servizio presso uno sportello Youth Corner pubblico o privato. Costituirà titolo preferenziale l'aver acquisto un titolo di studio coerente con il percorso presentato o l'aver svolto esperienze lavorative pregresse in linea con la figura professionale. Per i cittadini stranieri è richiesta la regolarità dei documenti di soggiorno, la traduzione del titolo di studio conseguito, l'attestato di superamento della prova di conoscenza della lingua italiana (livello A2), nel caso che il titolo di studio non sia stato conseguito in Italia.

Programma

Caffetteria e Latte Art – 20 ore

Le macchine da espresso; attrezzatura affine alla caffetteria; macinatura; dosatura; tecniche base di latte art; i drink a base di caffè; Utilizzare il macinino; Regolare il dosatore; Riconoscere la tipologia adatta alla propria macchina; Analizzare aromi; Montare il latte.

Hospitality – 20 ore

La gestione della sala; gestione della clientela; la giornata lavorativa; Applicare tecniche di vendita; Utilizzare tecniche di gestione del locale.

Analisi sensoriale – 20 ore

Zone di produzione del caffè; I profumi di riferimento per riconoscere un caffè di qualità Il gusto, non tutti i caffè sono uguali. Conoscere le origini del caffè; Conoscere le tipologie di caffè; Analizzare aromi.

Comunicazione efficace – 16 ore

I differenti stili e strategie comunicativo/relazionali; Elementi di psicologia del lavoro; La gestione dello stress. Applicare tecniche di ascolto attivo; Applicare tecniche di comunicazione interpersonale; Identificare e valutare i fattori di rischio dello stress.

Gestione del proprio lavoro – 16 ore

La gestione dello stress e relazione con il proprio ruolo; Problem finding e problem setting; Individuazione delle anomalie e delle criticità; Organizzazione del lavoro. Pianificare le attività lavorative, Stendere un piano di lavoro, Organizzare il lavoro con l'apporto di strumenti e metodologie; lavorare in gruppo; Coordinare il lavoro di altri; Diagnosticare le proprie competenze, risorse, aspirazioni; Valutare il lavoro, l'efficacia dei procedimenti; Lavorare in autonomia; Prendere decisioni, assumere Responsabilità; Predispone e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali.

Preparazione drink – 40 ore

Studio ed Organizzazione delle diverse tipologie di banchi bar; L'oncia (Oz) Unità di Misura Internazionale; Il metodo "Free Pouring" misurazioni perfette in Once; Il metodo "Free Pouring" misurazioni perfette in Once; tecniche di preparazione dei drink; Simulazione di lavoro reale e drink reali; Prove pratiche individuali per ogni argomento affrontato; Frozen Drinks, Smoothies, Analcolici e Aperitivi; I Distillati: Gin, Rum, Vodka, Tequila, Brandy, Whisky – I Liquori: Vermouth, Bitter, Amari – La birra (tipi di birre, tipi di spillature) – Il Vino (Apertura bottiglie e servizio). Utilizzare attrezzature da barman; Miscelare preparati per drink; Mescolare preparati per drink; Costruire diverse tipologie di drink; utilizzare lo Shaker; utilizzare il Blender; conoscere le diverse tipologie di bicchieri; disporre le bottiglie nella speed rack; Gestire e controllare costi e consumi.

Tecniche innovative – 40 ore

New golden era, protagonisti, bartender, locali (esempi e spunti del nuovo modo di miscelare, con collegamenti al passato); I vari stili di miscelazione; Home-made, leggi italiane ed extra italia; Fisica e chimica del bartending; Infusione, Macerazione e Decotto Sherbet e Shrub; Sode Aromatizzate; Spume; La Sferificazione; Affinamento e invecchiamento; Utilizzare attrezzature per nuove tecniche di miscelazione; Applicare tecniche della Molecular mixology; Utilizzare Tecniche home-made di base; Utilizzare tecniche di affumicatura; Preparare Arie e velluti; Preparare Cocktails Carbonati; Eseguire estrazioni a caldo (Coffee Syphon); Utilizzare la tecnica del sottovuoto.

Per l'iscrizione alla selezione ci può contattare telefonicamente allo 045/956081 o via mail: veneto@unicoop.veneto.it