

Denominazione della qualificazione professionale	BARKEEPER
Descrizione sintetica della qualificazione professionale	Il/la Barkeeper prepara bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, anche ideando ricette di cocktail sia innovativi che in grado di valorizzare i prodotti del territorio. Nell'attività di preparazione coinvolge, consiglia e orienta il cliente improntando la relazione d'intrattenimento rispetto al consumo ed alla promozione delle bevande prodotte.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	4
Referenziazione CP/ISTAT	5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
Referenziazione ATECO/ISTAT	56.30 - Bar e altri esercizi simili senza cucina
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Servizi turistici
Aree di Attività/Attività lavorative	COMPETENZE
ADA.23.01.05 – Preparazione di snack e bevande <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione di cocktail e long drink - Conservazione e stoccaggio di materie prime e prodotti alimentari - Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> - Configurazione e organizzazione del bar, della cocktail workstation - Valutazione sensoriale (vista, olfatto) - igienizzazione, pulizia e sanificazione - Ideazione e sperimentazione di cocktail innovativi - Preparazione di bevande mixate e miscelate classiche - Decorazione e guarnizione - Variazione di cocktail classici a seconda delle esigenze di contesto 	Ideare e preparare bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, scegliendo e modificando gli ingredienti, utilizzando varie tecniche di preparazione e di guarnizione
ADA.23.01.05 – Preparazione di snack e bevande <ul style="list-style-type: none"> - Servizio al bancone e/o ai tavoli di snack e bevande e nello specifico: <ul style="list-style-type: none"> - Flair bartending 	Gestire la relazione col cliente improntata al suo coinvolgimento nella preparazione di prossimità di varie bevande e alla loro promozione.

<ul style="list-style-type: none"> - Flair exhibition - Illustrazione e narrazione del processo e del prodotto - Promozione del bar e delle consumazioni 	
<p>Requisiti per accedere al processo di certificazione:</p>	<p>CERTIFICAZIONE IN ESITO AL PERCORSO DI FORMAZIONE CONTINUA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE: Non sono previsti prerequisiti per le persone in possesso di una qualifica nel settore di riferimento.</p> <p>Per le persone prive di una qualifica nel settore pertinente, sono definiti come prerequisiti al percorso di formazione due anni di esperienza lavorativa nel settore e il superamento di un esame di ammissione riferibile a competenze di livello 3° QNQ/EQF.</p> <p>Per qualifiche nel settore di riferimento si intendono la qualifica professionale come tale oppure un diploma professionale associabili e/o associati alla professione ISTAT 5.2.2.4.0 "Baristi e assimilati".</p> <p>SERVIZIO DI CERTIFICAZIONE: Sono ammesse solo le persone in possesso di una qualifica nel settore di riferimento. L'apertura del servizio è stabilita dalle due Direzioni provinciali per la formazione professionale.</p>

COMPETENZA N. 1

Ideare e preparare bevande mixate e miscelate classiche, elaborate e innovative, scegliendo e modificando gli ingredienti, utilizzando varie tecniche di preparazione e di guarnizione

Livello QNQ/ EQF 4

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di configurazione e organizzazione del bar, della cocktail workstation secondo le tendenze emergenti e in modo funzionale- Applicare criteri e tecniche di pianificazione delle attività- Applicare tecniche di valutazione sensoriale (vista, olfatto) delle materie prime- Utilizzare e manutentare le attrezzature e gli ausili in modo funzionale e in sicurezza- Applicare criteri e tecniche di igiene, pulizia e sanificazione che rispettano le disposizioni normative igienico-sanitarie- Applicare criteri e tecniche di ideazione e sperimentazione di cocktail innovativi- Applicare tecniche di preparazione di bevande mixate e miscelate classiche secondo le ricette- Applicare criteri di selezione degli ingredienti del territorio per la preparazione di cocktail- Applicare tecniche di decorazione e guarnizione- Applicare le indicazioni internazionali IBA (International Bartenders Association)- Applicare tecniche di variazione di cocktail classici a seconda delle esigenze di contesto (tipo di bar, eventi, clienti)- Utilizzare materie prime, ingredienti e tecniche nel rispetto di criteri di economicità e sostenibilità	<ul style="list-style-type: none">- Protocolli per l'igiene e la sicurezza alimentare (HACCP)- Tecniche di miselazione- Tecniche di guarnitura- Miscelatori: tipologie e caratteristiche- Attrezzature di lavoro- Attrezzature per cocktail molecolari- Ricettari cocktail classici- Indicazioni IBA- Elementi di merceologia- Categorie di bevande- Barstock: composizione e funzionalità per la corretta preparazione di bevande- Ingredienti del territorio e cocktail: tipicità, caratteristiche, modalità e valore aggiunto d'utilizzo- Ingredienti comuni nella preparazione di cocktail- Tendenze di mercato e del gusto in riferimento ai cocktail- Criteri di conservazione delle materie prime- Analisi sensoriali: modalità- Postazione di lavoro del barkeeper: caratteristiche, funzionalità, aspetti organizzativi- Tecniche di pianificazione della linea di produzione e del servizio- Tipologie di bevande: alcoliche e analcoliche, liquori locali, nazionali ed esteri, distillati- Beverage costs- L'alcol e i suoi effetti

COMPETENZA N. 2

Gestire la relazione col cliente improntata al suo coinvolgimento nella preparazione di prossimità di varie bevande e alla loro promozione.

Livello QNQ/ EQF 4

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche di Flair bartending e Flair exhibition- Applicare tecniche di promozione del bar e delle consumazioni di bevande di varie tipologie- Orientare e accompagnare la scelta del cliente rispetto alle bevande da consumare- Applicare tecniche di illustrazione e narrazione delle diverse fasi di preparazione, degli ingredienti utilizzati, del risultato ottenuto- Applicare modalità di coinvolgimento attivo del cliente nell'ideazione e preparazione di bevande che rispecchino i suoi gusti e il tipo di esperienza che vuole vivere- Applicare criteri e regole di cura del proprio aspetto e della propria immagine a seconda del contesto di operatività	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di Flair bartending e Flair exhibition- Tecniche di servizio e di presentazione dei prodotti- Elementi di base della comunicazione verbale (in diverse lingue) e non verbale- Tecniche di ascolto attivo- Tecniche di intrattenimento a seconda del contesto (orario del servizio, evento, tipologia di locale)- Tipologie di cliente: caratteristiche, bisogni, approcci di coinvolgimento e fidelizzazione- Criteri e regole di cura del proprio aspetto e immagine