

STRUTTURA DEL CORSO “Operatore del servizio bar”

Il percorso di “Operatore del servizio bar” della durata di 200 ore rientra nell’area di attività ADA 1.5 Preparazione di snack e bevande ed è rivolto a n. 12 utenti in possesso del diploma di scuola media superiore. L’intervento si articola su di monte ore complessivo pari 200 ed è suddiviso in due macro fasi come di seguito indicate:

1. Titolo Accoglienza e assistenza al cliente – 50 ore

Unità formative:

- L’ascolto del cliente e l’ascolto di sé;
- La comunicazione efficace. Gli stili comunicativi: aggressivo, passivo, assertivo;
- Individuare i veri bisogni del cliente;
- Le 3 A: Accoglienza, Assistenza, Affidabilità;
- Monitorare la soddisfazione del Cliente e la sua Fidelizzazione.

2. Titolo Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari – 50 ore

Unità formative:

- Sicurezza sui luoghi di lavoro
- Sistema HACPP

3. Titolo Realizzazione del servizio di distribuzione di pasti e bevande – 50 ore

Unità formative:

- Tecniche di preparazione e servizio delle bevande
- Servizio gueridon
- Elementi di lingua inglese
- Principali tecnologie e attrezzature in sala bar

4. Titolo Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute – 50 ore

Unità formative:

- Elementi di contabilità
- Tipologie di pagamenti
- Tecniche di vendita

AdIM S.r.l.

Sede Legale 84030 San Rufo (SA) – Via Mazzini,21
Sede Amm.va 80143 Napoli – Via Nuova Poggioreale, 61 C.P. INAIL T. 7 P. 9°
Tel. 081 7871810 – Fax 081 32231125
www.adim.info – segreteria@adim.info
P.IVA 03942060652



Certificato
UNI EN ISO 9001:2008
n. CI/12718/04.14