

# CATALOGO

## FIGURE PROFESSIONALI - Percorsi formativi e loro durata

### INDICE

• BARISTA – BANCONISTA	pag. 2
• BARMAN	pag. 3
• CUOCO	pag. 4
• ADDETTO SALA RISTORANTE	pag. 5
• COMMESO SPECIALIZZATO ALIMENTARE	pag. 6
• COMMESO SPECIALIZZATO SETTORE NON ALIMENTARE	pag. 7
• MAGAZZINIERE	pag. 8
• GOVERNANTE AI PIANI	pag. 9
• RECEPTION / PORTIERE DI NOTTE	pag. 10
• RESPONSABILE DI PUNTO VENDITA NON ALIMENTARE	pag. 11
• SPECIALISTA BANCO FRESCHI GASTRONOMIA SALUMI E FORMAGGI	pag. 12
• SPECIALISTA BANCO PANE PASTA E PASTICCERIA	pag. 13
• SPECIALISTA BANCO PESCHERIA	pag. 14
• SPECIALISTA BANCO ORTOFRUTTA	pag. 15
• IMPIEGATO	pag. 16

## FIGURA PROFESSIONALE: **BARISTA – BANCONISTA**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso, caratterizzato da un mix importante di formazione teorica e pratica - da svolgersi in laboratori attrezzati e presso aziende che mettono a disposizione spazi formativi, affronta le tematiche essenziali per la professione di barista/ banconista, con gli elementi di base della comunicazione, anche social, dell'accoglienza dei clienti in lingua inglese, oltre agli elementi obbligatori relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro. La formazione pratica fornisce competenze avanzate di caffetteria, per la preparazione di bevande calde, di piccola gastronomia, per la preparazione di tramezzini, e piccoli piatti, nonché le nozioni teorico-pratiche per preparare e servire cocktail ed aperitivi. Particolare attenzione nella cura del servizio.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 110 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Igiene – HACCP	ore 12
Merceologia	ore 12
Comunicazione	ore 12
Lingua Inglese	ore 14
Formazione Prezzo	ore 8
Controllo Qualità	ore 4
Ricevimento Merce - Inventario	ore 4
Informatica Social	ore 20
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 90 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Caffetteria	ore 30
Servizio	ore 20
Piccola Gastronomia	ore 16
Bere Miscelato	ore 24

## FIGURA PROFESSIONALE: **BARMAN**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso è studiato per essere un percorso di specializzazione per baristi/banconisti, ovvero per figure già occupate nel settore che vogliono approfondire le conoscenze specialistiche per un'occupazione in pubblici esercizi innovativi. Particolare attenzione al settore cocktails, con i moduli di bartending, di degustazione ed analisi sensoriale, così come sui temi della caffetteria, con moduli evolutivi sulle creazioni legate al latte ed al caffè. La parte pratica dei singoli moduli, realizzata in laboratori di caffè-bar, viene poi integrata in una pratica d'insieme in strutture formative di aziende.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 108 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione/Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 20
Merceologia	ore 16
Informatica / Social	ore 12
Organizzazione E Logistica Degli Spazi	ore 8
Gestione Economica Del Pubblico Esercizio	ore 12
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 92 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Organizzazione E Logistica Degli Spazi	ore 8
Gestione Economica Del Pubblico Esercizio	ore 4
Latte Art Base	ore 16
Caffetteria Intermedio	ore 16
Analisi Sensoriale & Degustazione	ore 8
Bartending	ore 24
Pratica	ore 16

## FIGURA PROFESSIONALE: **CUOCO**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso, con una netta prevalenza di formazione pratica, realizzata in laboratori di cucina dotati delle attrezzature avanzate, cura la formazione pratica per la professione di cuoco, integrativa di percorsi scolastici di base o prime esperienze di cucina. Focalizza l'attenzione sulle soft skill e sulle capacità di coordinare i gruppi di lavoro, sui temi della qualità e delle corrette prassi igienico sanitarie, oltre ai fondamentali di sicurezza lavoro. La componente pratica, in affiancamento a chef professionisti, con 120 ore di pratica di cucina.

### DURATA DEL CORSO: **200 ORE**

#### TEORIA: **80 ORE** - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE

Igiene - HACCP	ore 12
Merceologia	ore 12
Soft Skill	ore 8
Team Building	ore 8
Composizione Menu / Acquisiti	ore 8
Controllo Qualità	ore 4
Ricevimento Merce - Inventario	ore 4
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

#### PRATICA: **120 ORE** - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE

Pratica Cucina	ore 120
----------------	---------

## FIGURA PROFESSIONALE: **ADDETTO SALA RISTORANTE**

### CONTENUTO DEL CORSO

L'addetto sala è il biglietto da visita del ristorante, tanto e più dei piatti che serve. Una professione poco valorizzata, che però può dare grandi soddisfazioni a fronte di una spiccata capacità di relazioni pubbliche e di servizio. Per questo la proposta formativa affianca una pratica concreta presso spazi formativi di aziende della ristorazione e fornisce elementi formativi teorico pratici - da svolgersi in aula ed in sale-laboratorio sui temi dell'accoglienza, dell'allestimento della sala, della comunicazione e della gestione delle relazioni, oltre che sui temi della sicurezza lavoro e della sicurezza degli alimenti.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 148 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Igiene - HACCP	ore 12
Merceologia - Enologia	ore 24
Comunicazione	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Accoglienza	ore 16
Allestimento Sala	ore 4
Informatica Social	ore 20
Controllo Qualità	ore 4
Ricevimento Merce - Inventario	ore 4
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 52 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Pratica	ore 52
---------	--------

## FIGURA PROFESSIONALE: **COMMESSE SPECIALIZZATO ALIMENTARE**

### CONTENUTO DEL CORSO

La professione del commesso ha assunto caratteristiche tali da prevedere iter formativi dedicati per il settore alimentare. Un percorso di apprendimento basato su solide basi di comunicazione, anche in lingua inglese, su conoscenza approfondita dei prodotti, con le caratteristiche fisico chimiche e con le connotazioni territoriali e di tipicità, competenze organizzative del punto vendita, riassortimento, inventario, qualità, in abbinamento ad una componente pratica di tecniche di vendita, con simulazioni concrete, e di vetrinistica e merchandising, specifiche per i settori alimentari, curate da docenti esperti ed imprenditori di settore.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 144 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione	ore 12
Lingua Inglese	ore 20
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12
Tecniche Di Vendita	ore 20
Cassa	ore 12
Igiene HACCP	ore 16
Merceologia	ore 16
Inventario / Riassortimento / Controllo Stock	ore 16
Ricevimento Merce / Controllo Qualità	ore 8

**PRATICA: 56 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Tecniche Di Vendita	ore 16
Vetrinistica / Merchandising	ore 40

## FIGURA PROFESSIONALE: **COMMESSE SPECIALIZZATO SETTORE NON ALIMENTARE**

### CONTENUTO DEL CORSO

La professione del commesso specializzato extra alimentare ha assunto connotazioni di alta formazione, per le quali serve un percorso di arricchimento competenziale. Il corso prevede una componente teorica in aule e negozi simulati con focus sulla conoscenza dei prodotti e delle merceologie, sulla gestione degli aspetti organizzativi del punto vendita, dalla cassa, al magazzino, sulla comunicazione, oltre che sui temi della sicurezza lavoro. La componente pratica, svolta anche presso aziende in spazi formativi dedicati, cura le tematiche delle tecniche di vendita e dell'esposizione e layout delle merci e dei prodotti.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 144 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Cassa	ore 8
Merceologia	ore 16
Comunicazione	ore 16
Lingua Inglese	ore 20
Informatica Social	ore 20
Tecniche Di Vendita	ore 20
Inventario / Riassortimento / Controllo Stock	ore 12
Ricevimento Merce / Controllo Qualità	ore 8
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 56 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Tecniche Di Vendita	ore 16
Esposizione Merce Layout / Display	ore 40

## FIGURA PROFESSIONALE: **MAGAZZINIERE**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso da magazziniere, oltre a fornire la formazione specifica sui temi della sicurezza lavoro e su quelli per carrellisti, cura in particolar modo la formazione per la corretta gestione del magazzino, dal controllo qualità e ricevimento merci, al riassortimento e gestione degli stock. Sono poi previste competenze trasversali e sulla comunicazione.

**DURATA DEL CORSO: 150 ORE**

**TEORIA: 108 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Igiene - HACCP	ore 12
Merceologia	ore 16
Soft Skill	ore 8
Informatica	ore 20
Inventario / Riassortimento / Controllo Stock	ore 12
Ricevimento Merce / Controllo Qualità	ore 16
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 42 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Pratica	ore 30
Carrellisti	ore 12

## FIGURA PROFESSIONALE: **GOVERNANTE AI PIANI**

### CONTENUTO DEL CORSO

La figura della governante ai piani nel settore dell'accoglienza alberghiera costituisce una professione richiesta per cui è necessario un percorso formativo specifico. Tra gli argomenti della formazione in aula ci saranno moduli dedicati ai temi organizzativi, relativi alla scelta ed all'uso dei differenti prodotti da utilizzare, nonché fondamenti di igiene. Oltre alla parte relativa alla sicurezza lavoro ci saranno moduli dedicati alle competenze trasversali ed a quelle relazionali con il pubblico, anche in lingua inglese. Il corso prevede inoltre una parte pratica in cui sperimentare le nozioni acquisite.

**DURATA DEL CORSO: 150 ORE**

**TEORIA: 110 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Organizzazione Delle Pulizie E Dei Prodotti Da Utilizzare	ore 10
Igiene - Igiene Personale E Abbigliamento	ore 8
Pulizie	ore 16
Informatica - Software Gestionale	ore 8
Inventario / Riassortimento / Controllo Stock	ore 8
Ricevimento Merce / Controllo Qualità	ore 8
Lingua Inglese	ore 20
Soft Skill	ore 8
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 40 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Pratica	ore 40
---------	--------

## FIGURA PROFESSIONALE: **RECEPTION / PORTIERE DI NOTTE**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il percorso formativo è rivolto a figure professionali difficili da reperire nel mondo dell'accoglienza. Con skill parzialmente differenti tra l'addetto alla reception ed il portiere notturno, il corso toccherà temi legati alla relazione d'accoglienza, sia nella parte teorica sia soprattutto nella pratica, la gestione delle operazioni di check in/out, elementi di informatica e di comunicazione telefonica e web, oltre ai percorsi obbligatori sulla sicurezza lavoro.

**DURATA DEL CORSO: 150 ORE**

**TEORIA: 130 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Informatica	ore 20
Accoglienza	ore 20
Lingua Inglese	ore 20
Comunicazione Telefonica	ore 12
Archivio/ Regole Di Settore/ Normativa	ore 12
Operazioni Check In / Check Out	ore 12
Qualità	ore 10
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 20 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Accoglienza	ore 20
-------------	--------

## FIGURA PROFESSIONALE: **RESPONSABILE DI PUNTO VENDITA NON ALIMENTARE**

### CONTENUTO DEL CORSO

La figura del responsabile di punto vendita non alimentare, evoluzione del settore del retail non alimentare, è particolarmente ricercata dalle imprese. Alle competenze più direttamente legate alla vendita - per cui si sono approntati moduli specifici di comunicazione e tecniche di vendita, di visual merchandising, sia teoriche che pratiche - il percorso formativo aggiunge competenze relative al coordinamento ed alla gestione del personale, team building e di vendita, nonché competenze specifiche di gestione economica del punto vendita e strategie distributive. I moduli pratici saranno svolti in laboratori specifici ovvero presso aree formative di aziende del settore.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 140 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Il Mercato Del Lavoro E Il Profilo Dello Store Manager	ore 8
Gestione Del Personale	ore 8
Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Team Di Vendita E Motivazioni	ore 16
Strategie Distributive	ore 16
Visual Merchandising	ore 8
Organizzazione E Logistica	ore 8
Gestione Economica Del Punto Vendita	ore 12
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 60 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 8
Team Building	ore 16
Visual Merchandising	ore 16
Organizzazione E Logistica	ore 12
Gestione Economica Del Punto Vendita	ore 8

## FIGURA PROFESSIONALE: **SPECIALISTA BANCO FRESCHI GASTRONOMIA SALUMI E FORMAGGI**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il percorso formativo è dedicato a figure che possiedono competenze di base e che vogliono specializzarsi nel settore alimentare, banchi freschi. È prevista una formazione specifica sia teorica che pratica sugli alimenti in vendita, nonché sulle piccole preparazioni gastronomiche. Un rinforzo di competenze sui temi igienico sanitari, nonché sull'educazione alimentare e le tecniche di conservazione. La componente pratica prevede anche moduli dedicati ad esercitazioni di allestimento del banco di prodotti freschi e di servizio al pubblico.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 132 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Educazione Alimentare E Tecniche Di Conservazione	ore 24
Igiene E HACCP	ore 16
Salumi E Latticini	ore 16
Gastronomia	ore 12
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 68 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Team Building	ore 12
Igiene E HACCP	ore 4
Salumi E Latticini	ore 16
Gastronomia	ore 12
Esercitazioni Allestimento Banco E Servizio	ore 24

## FIGURA PROFESSIONALE: **SPECIALISTA BANCO PANE PASTA E PASTICCERIA**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il percorso formativo è dedicato a figure che ricercano occupazione nell'area alimentare, con focus sui banchi pane, pasta e pasticceria. Con docenti esperti della materia e professionisti del settore verranno affrontate le tematiche specifiche dei vari prodotti, con le connesse lavorazioni di base - in aula ed in laboratori di panificazione e pasticceria dedicati - nonché i temi dell'igiene e sicurezza alimentare, delle intolleranze e delle allergie. Una significativa componente pratica verrà dedicata ad esercitazioni nell'allestimento dei banchi e nel servizio.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 132 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Educazione Alimentare E Tecniche Di Conservazione	ore 24
Igiene E HACCP	ore 16
Pasta	ore 8
Panificazione	ore 8
Pasticceria	ore 12
Sicurezza Laboratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 68 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Team Building	ore 12
Igiene E HACCP	ore 4
Pasta	ore 4
Panificazione	ore 16
Pasticceria	ore 8
Esercitazioni Allestimento Banco E Servizio	ore 24

## FIGURA PROFESSIONALE: **SPECIALISTA BANCO PESCHERIA**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso è pensato per addetti vendita specialisti nel settore dei prodotti ittici: conoscenze specifiche sulla merceologia, sulle caratteristiche dei prodotti ittici, con moduli sia teorici sia pratici. Il corso prevede inoltre una componente di approfondimento sulle norme igienico sanitarie, di conservazione degli alimenti e sull'educazione alimentare, oltre a tecniche di comunicazione e di vendita. Nella parte pratica verrà riservata particolare attenzione alle attività di allestimento banchi e al servizio al cliente.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 124 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Educazione Alimentare E Tecniche Di Conservazione	ore 24
Igiene E HACCP	ore 16
Merceologia	ore 12
Tipi Di Pesce	ore 8
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 76 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Team Building	ore 12
Igiene E HACCP	ore 4
Merceologia	ore 4
Tipi Di Pesce	ore 16
Esercitazioni Allestimento Banco E Servizio	ore 40

## FIGURA PROFESSIONALE: **SPECIALISTA BANCO ORTOFRUTTA**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso è dedicato a coloro che ambiscono a trovare occupazione nel settore alimentare, con specializzazione in ambito ortofrutta. Particolare attenzione alla conoscenza dei prodotti, alla stagionalità, all'educazione alimentare ed alle tecniche di conservazione, con esperienze teoriche e pratiche. Una componente formativa riguarderà la comunicazione, le tecniche di vendita e la gestione del gruppo di lavoro. Completano la parte teorica controllo qualità e sicurezza lavoro. Nella componente di formazione pratica verrà data rilevanza alle esercitazioni di allestimento del banco ed al servizio al cliente.

**DURATA DEL CORSO: 200 ORE**

**TEORIA: 124 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Comunicazione / Tecniche Di Vendita	ore 16
Lingua Inglese	ore 24
Educazione Alimentare E Tecniche Di Conservazione	ore 24
Igiene E HACCP	ore 16
Merceologia	ore 12
Controllo Qualità / Ricevimento Merce / Pulizia	ore 8
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**PRATICA: 76 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Team Building	ore 12
Igiene E HACCP	ore 4
Merceologia	ore 4
Controllo Qualità / Ricevimento Merce/ Pulizia	ore 16
Esercitazioni Allestimento Banco E Servizio	ore 40

## FIGURA PROFESSIONALE: **IMPIEGATO**

### CONTENUTO DEL CORSO

Il corso - della durata di 150 ore - è pensato per figure impiegatizie e mira a fornire le competenze trasversali per un inserimento efficace in azienda. Oltre ai temi di sicurezza lavoro verranno toccate le problematiche relative all'utilizzo dei principali tools informatici, nozioni di comunicazione telefonica e di relazione con il cliente, gestione dell'archivio e qualità.

**DURATA DEL CORSO: 150 ORE**

**TEORIA: 150 ORE - COSI' DISTRIBUITE PER LE SEGUENTI MATERIE**

Soft Skill	ore 12
Informatica	ore 60
Comunicazione	ore 18
Comunicazione Telefonica	ore 12
Archivio	ore 12
Qualità	ore 12
Sicurezza Lavoratori	ore 8
Antincendio	ore 4
Primo Soccorso	ore 12

**I Formandi verso tutte le figure professionali di cui al presente catalogo selezionati dalle singole Aziende, concluderanno per la durata di un mese la formazione nelle specifiche attività svolte dalle stesse.**