

Denominazione del profilo professionale BARISTA DETERMINAZIONE N. DPG025/1247 (21-12-2023)	
Descrizione del profilo professionale	Il Barista conduce le attività del bar, accogliendo il cliente, consigliandolo nella scelta e servendolo al banco o al tavolo; si occupa del servizio di caffetteria e snack, della preparazione e del servizio di bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce inoltre alla preparazione di piatti caldi e/o freddi.
Settore Economico - Professionale	Servizi turistici
ADA	ADA.23.01.05 (ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	3
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
Referenziazione ATECO	56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 - Ristorazione su treni e navi 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting 56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione
Unità di Competenza costituenti il profilo	1) Pianificare l'offerta del bar e curare l'approvvigionamento 2) Gestire le relazioni con la clientela del bar 3) Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack 4) Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink 5) Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone
Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Pianificare l'offerta del bar e curare l'approvvigionamento	
Risultato atteso	Pianificare l'offerta del bar sulla base delle dimensioni della struttura, della clientela di riferimento, degli standard di servizio, della stagionalità e definire le necessità di approvvigionamento.
EQF	3
Conoscenze	• Merceologia di settore: Alcolici, Super-alcolici, Prodotti di bar e caffetteria. Loro caratteristiche organolettiche; modalità di conservazione e possibili alterazioni • Evoluzione e tendenze dei prodotti/servizi di bar e caffetteria • Tecniche di costruzione dell'offerta e analisi di mercato • Principi di gestione economica del bar • Procedure per l'acquisto delle merci e modalità di gestione dei fornitori • Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti • Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo • Principali sistemi di immagazzinamento delle merci e criteri di ordinamento
Abilità	• Definire l'offerta dei prodotti di caffetteria e snack, cocktail, long drinks e vini, sulla base di tipologia di locale, clientela di riferimento e potenziale, tipo di servizio, stagionalità dei prodotti; risorse materiali, umane ed economiche • Definire le necessità di approvvigionamento e provvedere alle relative operazioni di acquisto e stoccaggio • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione dell'offerta prestando attenzione ai costi delle materie prime, anche mediante l'utilizzo di strumenti informatici dedicati • Determinare i prezzi in modo che l'offerta risulti attraente, equilibrata ed adeguata al tipo di clientela • Provvedere alle operazioni di approvvigionamento e stoccaggio

Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di mercati, clientela e strategie di impresa, per un set di informazioni dato, definire le caratteristiche tecniche ed economiche dell'offerta del bar (caffetteria, snack, piatti freddi/caldi; alcolici, super alcolici, cocktail), anche con riferimento a cicli stagionali, producendo giustificati esempi ed impostando il processo di approvvigionamento.
Soglia minima di prestazione	Per almeno una tipologia di mercato/clientela/strategie di impresa, per un set di informazioni dato, definizione delle caratteristiche tecniche ed economiche dell'offerta del bar in termini di prodotti di caffetteria; alcolici/super alcolici e cocktail; piatti caldi e freddi, anche con riferimento a cicli stagionali. Descrizione delle modalità di gestione degli ordini e del magazzino.
Denominazione dell'Unità di Competenza 2) Gestire le relazioni con la clientela del bar	
Risultato atteso	Gestire le relazioni con la clientela del bar, dalla fase di accoglienza a quella di commiato, garantendo assistenza durante la scelta e la somministrazione, secondo stili comunicativi e codici di comportamento coerenti con i target di riferimento dell'esercizio.
EQF	3
Conoscenze	• La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro • Principi e regole del galateo ed elementi di etica nei servizi alla persona • Principi e tecniche di comunicazione efficace • Tecniche di accoglienza e ascolto • Tecniche di gestione del reclamo e problem solving • Tecniche di vendita • Elementi di marketing dei servizi turistici • Principi e tecniche di soddisfazione e fidelizzazione • Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) • Lingua inglese • Seconda lingua straniera
Abilità	• Indossare in modo corretto l'abbigliamento professionale per veicolare una immagine positiva di sé e dell'attività • Curare l'accoglienza e la ricezione dei clienti nel rispetto del codice di comportamento definito • Interpretare le preferenze della clientela e proporre soluzioni coerenti con le loro richieste • Monitorare la fase di degustazione delle clientela e percepire eventuali necessità di intervento • Valorizzare i prodotti proposti rappresentando le loro caratteristiche • Adottare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in tutte le fasi di erogazione del servizio: accoglienza, somministrazione, commiato • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i feedback ottenuti in proposte di miglioramento del servizio • Assistere il cliente nelle fasi di pagamento
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di mercati, clientela e strategie di impresa, per un set di caratteristiche tecnico-economiche di offerta dato, simulare il processo di accoglienza, somministrazione e congedo, anche con riferimento a situazioni potenzialmente problematiche, motivando i comportamenti assunti.
Soglia minima di prestazione	Per almeno una tipologia di mercato e strategie di impresa, dato un set di caratteristiche tecnico-economiche di offerta, simulazione del processo di accoglienza, somministrazione e congedo per almeno tre tipologie di clienti, di cui una non italiana, e almeno due situazioni di servizio, di cui una con caratteristiche problematiche, motivando i comportamenti assunti.
Denominazione dell'Unità di Competenza	

3) Preparare e servire prodotti di caffetteria e snack	
Risultato atteso	Preparare e servire i prodotti di caffetteria e snack secondo gli standard di qualità previsti.
EQF	3
Conoscenze	• Tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a snack ed appetizer • Tecniche di preparazione di piatti freddi • Tecniche di preparazione piatti pronti surgelati/precotti • Indicatori di qualità applicabili ai prodotti di caffetteria e snack • Principali tecnologie e attrezzature utilizzate nel bar e loro funzionamento • Sistemi di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Tecniche di servizio dei prodotti
Abilità	• Reperire gli ingredienti necessari e realizzare i prodotti di caffetteria richiesti dal cliente • Scegliere le attrezzature, i bicchieri e le tazze in relazione alla bevanda da servire • Reperire gli ingredienti necessari e realizzare gli snack e i 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
Indicatori di valutazione	Sulla base di ricette date, preparare prodotti di caffetteria, bevande montate, snack e piatti pronti, rispettando le procedure operative, le corrette modalità di servizio e garantendo il rispetto delle norme di igiene alimentare.
Soglia minima di prestazione	Preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno i) due prodotti di caffetteria elaborati; ii) una bevanda fresca montata iii) uno snack o piatto veloce a partire da ricette date. Rappresentazione delle modalità di servizio al banco e al tavolo .
Denominazione dell'Unità di Competenza 4) Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink	
Risultato atteso	Preparare e servire alcolici, super-alcolici, cocktail e long drink secondo gli standard di qualità previsti.
EQF	3
Conoscenze	• Tecniche di preparazione dei classici "on the rocks", pre dinner, after dinner a tutte le ore • Cocktail I.B.A.(International Bartending Association) & Most Popular • Tecniche di preparazione e ricettario di base relativo a cocktail e long drink complessi • Free Pouring I Livello Misure Perfette • Tecniche di dosaggio prodotti alcolici (OZ unità di misura internazionale) • American Flair Bartender • Le nuove frontiere: cocktail molecolare; decorazione di frutta e verdure • Tecniche di miscelazione avanzata • Tipologie di bicchieri e modalità di somministrazione • Indicatori di qualità applicabili a cocktail e long drink • Tecniche di degustazione del cocktail • Tecniche di spillatura della birra • Tecniche e le regole della mescita dei vini • Caratteristiche dei principali vini italiani ed internazionali
Abilità	• Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione in bicchiere

	(Neat, Build) o utilizzando il mixing glass (Stir & Strain) e decorando il drink con guarnizioni semplici, in base alle regole internazionali (IBA) • Preparare cocktail utilizzando tecniche di miscelazione con l'utilizzo di strumenti specifici (Mix & Pour, Blend, Muddle) o tecniche di separazione degli ingredienti e decorando il drink con guarnizioni • Preparare cocktail con tecniche di working flair o show flair • Preparare cocktail innovativi che prevedono la modifica degli ingredienti (molecular mixology, gelatine solidificate, ecc.) o bevande con specifici pre-mix a base di limone e zucchero (sour cocktail) • Abbinare correttamente bicchieri e bevande • Servire alcolici e super-alcolici, seguendo le regole di mescita, del galateo e secondo gli standard di qualità del servizio previsti • Servire i vini seguendo le regole di mescita, del galateo e secondo gli standard di qualità del servizio previsti, presentando e illustrando, se richiesto, la carta dei vini • Spillare e servire la birra secondo le regole e gli standard di qualità del servizio previsti
Indicatori di valutazione	Sulla base di ricette date, preparare cocktail semplici, complessi e innovativi, anche con tecniche di working flair o show flair, rispettando le procedure operative, le corrette modalità di servizio e garantendo il rispetto delle norme di igiene alimentare. Rappresentare l'illustrazione di una carta dei vini e effettuare una mescita secondo le regole previste.
Soglia minima di prestazione	Preparazione, in situazione reale o simulata, di almeno tre tipologie di cocktail (semplice, complesso e innovativo, anche con tecniche di working flair o show flair), su ricetta data; illustrazione e mescita, in situazione reale o simulata, di due tipologie di vino.
Denominazione dell'Unità di Competenza 5) Definire le specifiche per l'organizzazione del bar e del bancone	
Risultato atteso	Organizzare spazi e risorse del bar funzionalmente alla realizzazione del servizio, in coerenza con il posizionamento di mercato.
EQF	3
Conoscenze	• Buone prassi per l'organizzazione del bar e del posto di lavoro • Caratteristiche e modalità di funzionamento delle attrezzature del bar, celle frigorifere e relativi dispositivi di controllo e sicurezza • Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili utilizzati al banco • Terminologia tecnica di settore • Caratteristiche di prodotti detergenti e igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione di macchine, strumenti, utensili, stoviglie • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni • Normativa ambientale relativa allo smaltimento dei rifiuti
Abilità	• Organizzare la disposizione delle bottiglie e dei prodotti del bar in modo funzionale alla realizzazione del servizio ed esteticamente gradevole • Individuare le attrezzature, le utensilerie ed il materiale occorrente per rendere veloce e precisa la lavorazione • Verificare lo stato di efficienza delle attrezzature • Effettuare piccole manutenzioni alle attrezzature di servizio • Lavare e sanificare macchine, strumenti, utensili, stoviglie • Smaltire i rifiuti nel rispetto della normativa ambientale
Indicatori di valutazione	Sulla base di tipologie di bar (mercato di riferimento, spazi disponibili, caratteristiche strutturali ed estetiche, tipologia di offerta), per un set di informazioni dato, rappresentare l'allestimento degli spazi e l'organizzazione del bancone, motivando le scelte effettuate in termini estetici e funzionali.
Soglia minima di prestazione	Per almeno due tipologie di bar rappresentazione dell'allestimento degli spazi e dell'organizzazione del bancone, con motivazione delle scelte

compiute in termini estetici e funzionali.