



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



AVVISO PUBBLICO “ATTIVITÀ INTEGRATE PER L'EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE, L'ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ, LA MOBILITÀ TRANSNAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY”.

Linea B “Percorsi di formazione professionale finalizzati al conseguimento di una certificazione di competenze e all’inserimento lavorativo”

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

CCI 2014IT05SFOP021

ASSE PRIORITARIO 1 – OCCUPAZIONE

BIRRAI DI SARDEGNA

CUP E37B16001520009 - CLP 1001031855GB160002 - DCT 2016B0S06

3. BANCONIERE ESPERTO NEL SERVIZIO E VENDITA DELLA BIRRA

Durata: 270 di cui 40 ore di alternanza Formazione Lavoro

Sede formativa parte teorica: Selargius

Sede alternanza formazione lavoro: birrerie e brew – pub Cagliari

Descrizione del corso

Il percorso è finalizzato a formare operatori sala bar specializzati nel servizio della birra, nelle tecniche di analisi del gusto e nella promozione del prodotto, di servirla e di proporre al cliente i vari abbinamenti con il cibo.

La scelta di proporre un percorso per Banconiere esperto nel servizio e vendita della birra è dovuta sia ai fabbisogni espressi dalle imprese intervistate, sia alla difficile reperibilità nel territorio regionale che vede una grande espansione di birrerie e brew – pub e, più in generale, delle attività di impresa che puntano sulla produzione, vendita e promozione della birra gourmet.

Obiettivi

- Acquisire competenze generali e di base sul tema della birra e della sua produzione.
- Acquisire le competenze relative all'analisi sensoriale della birra al fine di riconoscerne e presentarne le caratteristiche;
- Acquisire competenze relativamente alle tecniche di servizio della birra

Contenuti formativi ed architettura dell'azione formativa

modulo	Ore totali	Ore alternanza presso l'azienda
Conoscenze e tecniche di base del settore brassicolo:	30	
Tecniche di analisi sensoriale della birra e di abbinamento ai cibi	25	
Haccp:	18 ore di cui 8 in modalità e-learning	



ARAFORM
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE

ARAFORM srl Agenzia per le ricerche e le attività nella formazione
Partita Iva / Codice Fiscale 02785190923
Via Bandello 12, 09131 Cagliari
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600
e-mail agenziaaraform@gmail.com pec agenziaaraform@pec.it
sito www.araform.it - FB www.facebook.com/araform



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Approvvigionamento e gestione del servizio di ristorazione	25	15
Tecniche di ricevimento	70	25
Sicurezza (Formazione lavoratori rischio basso, Primo soccorso; Antincendio).	32 ore di cui 7 in modalità e-learning:	
Imparare ad imparare	12 ore	
Lingua inglese	60 ore di cui 30 in modalità e-learning	

Attestazione: Certificato di unità di competenza

Profilo di qualificazione 149 Addetto ai servizi di sala e banco bar.

L'ADA (aree di attività) oggetto di esame di certificazione è:

- 1) 1429 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche



ARAFORM
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE

ARAFORM srl Agenzia per le ricerche e le attività nella formazione
Partita Iva / Codice Fiscale 02785190923
Via Bandello 12, 09131 Cagliari
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600
e-mail agenziaaraform@gmail.com pec agenziaaraform@pec.it
sito www.araform.it - FB www.facebook.com/araform