

# CURRICOLO

## **PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera – Accoglienza Turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico -ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

### **ANALISI DEL TERRITORIO**

- **Comitato Tecnico Scientifico**
- **Docenti Tecnico Pratici d'Istituto**
- **Esercenti del territorio lametino**
- **Formazioneturismo.com**

**L'IPSSAR "L. EIUNAUDI"** opera in una provincia vocata al turismo, essa infatti si situa fra i tratti costieri più suggestivi della Regione, possiede un entroterra ricco e interessante dal punto di vista della flora e della fauna. La presenza di numerose e diversificate strutture turistiche offrono un'ampia varietà di scelta in ambito storico-archeologico, montano e marittimo.

**L'IPSSAR "L. EIUNAUDI"** al fine di conoscere ed analizzare le esigenze e le opportunità del territorio ha attivato una stabile sinergia con gli stakeholder presenti in Regione con i quali oltre a costruire un rapporto di reciprocità, sono state individuate le istanze utili a curare l'offerta formativa in base alle richieste del mercato. Pertanto verrà attribuita cura e attenzione sia nel fornire le competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skills contestualmente richieste agli operatori del turismo enogastronomico.

## **DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**

## **ESPERTO DI SERVIZI ALBERGHIERI E PROMOZIONE TURISTICA**

## **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO**

- L'Esperto di servizi alberghieri e promozione turistica è in grado di coniugare la conoscenza e la valorizzazione del territorio al fine di garantire alla propria clientela attenzioni e soluzioni opportune ed efficaci.
- Opererà presso strutture alberghiere, villaggi turistici, agenzie di viaggi, parchi naturali e archeologici presentando ad integrazione anche percorsi di tipo enogastronomico.
- Interviene e gestisce nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico -alberghiere, in relazione alla domanda e alle diverse esigenze della clientela. La qualità del servizio sarà garantita anche dall'impiego delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
- Particolare attenzione sarà riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti che valorizzino le risorse e la cultura del territorio. Sarà in grado di collaborare nell'organizzazione delle attività correlate a fiere, convegni e ricevimenti.
- Al fine di rafforzare le competenze linguistico -espressive del diplomato nella revisione del quadro orario è stato inserito l'insegnamento della Lingua francese oltre al potenziamento della Lingua inglese mediante l'integrazione della lingua di settore.
- La peculiarità storico-artistica della Regione e la conseguente formazione professionale del Diplomato non potrà prescindere dall'insegnamento curriculare della disciplina "Arte e Territorio" che verrà incardinata nella specificità dell'indirizzo.
- La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad

arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile.

- Il Diplomato usufruirà, da parte dell'IPSSAR di una formazione continua dettata dalla sinergia con l'imprenditoria di settore del territorio, indispensabile fattore per rendere efficace oltre che flessibile l'intervento formativo.

## **CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO**

### **C1 – Livello QNQ 3/4**

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.

### **C2 – Livello QNQ 3/4**

Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.

### **C4 – Livello QNQ 4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

### **C6 – Livello QNQ 4**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche.

### **C7 – Livello QNQ 4**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

### **C8 – Livello QNQ 4**

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità

ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### **C9 – Livello QNQ 4**

Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale

#### **C10 – Livello QNQ 4**

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

#### **C11 – Livello QNQ 4**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Deve saper infine, utilizzare adeguatamente le tecnologie, soprattutto informatiche, che gli consentono di incrementare l'efficacia e l'efficienza della propria attività (gestione di banche dati, sistemi di trasmissione delle informazioni, emissione di documenti fiscali).

### **PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI**

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in ambiti lavorativi dedicati ai servizi alla persona, in strutture private o pubbliche quali: Aziende del settore turistico – ricettivo (*alberghi, campeggi, villaggi turistici*), agenzie di viaggio, aziende crocieristiche, uffici di informazione e promozione turistica, agenzie di organizzazione e gestione eventi, studi professionali nei ruoli di:

- Addetto alla Reception del Front & Back – Office
- Operatore nei Centri Congressi e nelle fiere;
- Operatore nelle Navi da crociera;
- Accompagnatore Turistico;
- Animatore Turistico;

- Guida Turistica (*previa abilitazione regionale*);
- Addetto all'ufficio prenotazioni in Agenzia di viaggi;
- Hostess e Steward di terra e di aria (*previo corso di formazione specifico*);
- Receptionist presso Studi professionali;
- Direttore d'albergo;

Oltre a possedere una perfetta conoscenza della tecnica alberghiera, in particolare dal punto di vista gestionale, amministrativo e contabile, il Receptionist deve anche disporre di una buona proprietà di linguaggio, di ottime capacità comunicative, unite a doti di gentilezza e cortesia. Insieme alla predisposizione verso i contatti umani, è inoltre utile possedere doti di empatia per comprendere stati d'animo e caratteristiche delle persone.

L'Operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.

Dopo aver acquisito sufficienti esperienze sul campo, è possibile crescere professionalmente con il passaggio a strutture di sempre maggior prestigio oppure, dato che il ricevimento rappresenta il primo gradino della carriera della direzione alberghiera, dopo un'apposita formazione, è possibile diventare **Direttore d'albergo**.

L'evoluzione della tecnologia e della clientela, sempre più attenta ed esigente per ciò che riguarda gli standard qualitativi, ha imposto anche un cambiamento di questa figura, chiamata ad essere ancor più professionale e costantemente aggiornata.

Negli ultimi tempi la professione di Receptionist, tradizionalmente associata alla figura femminile, si sta ulteriormente evolvendo ed è sempre più frequente, infatti, trovare ragazzi che desiderano intraprendere tale professione.

## CODICI ATECO

### ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

#### 55. ALLOGGIO

##### 55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

##### 55.2 ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI

##### 55.3 AREE DI CAMPEGGIO E AREE ATTREZZATE PER CAMPER E ROULOTTE

##### 55.9 ALTRI ALLOGGI

#### 79. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

##### 79.1 ATTIVITÀ DELLE AGENZIE DI VIAGGIO E DEI TOUR OPERATOR

##### 79.9 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

### *PROFILO SALA-BAR E VENDITA*

#### PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### ANALISI DEL TERRITORIO

**Comitato Tecnico Scientifico**  
**Docenti Tecnico Pratici d'Istituto**  
**Esercenti del territorio lametino**  
**formazioneturismo.com**

Il settore Enogastronomia articolazione Sala e Vendita, potrebbe far pensare che chi frequenta un Istituto per i servizi di Enogastronomia non approfondisca i temi (importanti) legati alla caffetteria, alla miscelazione, alla ristorazione nei bar, fino alle moderne tendenze del bartending (working flair, bar chef e così via). Sul territorio della provincia di Catanzaro e nello specifico su quello lametino, ha individuato il profilo professionale BARMAN/BARLADY. In questo modo si viene incontro alle esigenze dei diversi locali dislocati nel territorio e di molti studenti interessati ad approfondire questo aspetto. Gli studenti avranno quindi la possibilità dal terzo anno di dedicare le ore di laboratorio al BAR, alla miscelazione, alla caffetteria, formando già aspiranti barman e barlady, figura spendibile a diversi livelli operativi nel settore alberghiero, della ristorazione, della bar industry e delle altre attività legate al food & beverage. Questa scelta è stata sì determinata dopo un'attenta analisi di mercato con particolare riferimento a: Indicatori d'Azienda ricavati da incontri con albergatori, ristoratori e rappresentanti del settore.

Necessità sociale- territoriale. Occorre rivitalizzare la figura professionale dell'operatore di bar, legata al vecchio retaggio culturale che ancora oggi inquadra il barista nella funzione di servitore, rilanciando il poliedrico e versatile profilo professionale. Potenziare le attività di orientamento al fine di ottenere, da parte degli studenti del secondo anno, scelte consapevoli e spendibili nel futuro professionale contrastando il trend negativo registrato negli ultimi decenni negli istituti alberghieri che hanno visto diminuire sensibilmente le classi ad indirizzo Sala e Bar. L'IPSSAR "L. Einaudi" riceve e tiene costantemente in considerazione le richieste provenienti dal territorio di: Alberghi, Ristoranti di diverse categorie, Wine Bar, Enotecche con ristorazione, Caffetterie, American Bar, Bar multi-consumo, Pub, Bistrot, ecc. tutti alla ricerca di operatori competenti ed idonei ad assumere ruoli operativi con opportuna autonomia.

#### **DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**

SALA, BAR E VENDITA: BARMAN-BARLADY

#### **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO**

Il Barman prepara e serve le bevande nei bar degli alberghi e dei locali notturni; ricopre un ruolo delicato, poiché svolge la sua attività a stretto contatto con i clienti. Oltre a preparare cocktail e long drink, presta particolare cura alla loro presentazione.

Ha inoltre il compito di effettuare il controllo dei servizi all'apertura e alla chiusura del locale; verifica la pulizia del bar. Tra gli aspetti amministrativi che rientrano tra le sue competenze ci sono la conduzione del magazzino e gli acquisti dei prodotti.

Tali responsabilità si amplificano negli alberghi di categoria superiore: al barman viene spesso associato un budget di fatturato, ragion per cui deve fare in modo che le vendite permettano di coprire i costi e lasciare eventuali margini.

Tale figura professionale è naturalmente caratterizzata da buone capacità comunicative e relazionali, per via dell'attenzione che necessariamente deve prestare alla clientela.

Per un barman è d'obbligo conoscere la **classificazione delle bevande** e le varie **tipologie** (dall'aperitivo ai distillati, dagli analcolici ai liquori nazionali ed esteri). Altrettanto importanti le modalità di servizio, comprese le tecniche di miscelazione di cocktail, long drink, aperitivi, ecc.

Da non sottovalutare le tipiche evoluzioni con bicchieri e bottiglie che attirano l'attenzione del cliente: in questo caso la prontezza di riflessi diventa una dote essenziale.

Al barman è inoltre richiesta una discreta cultura di base, oltre alla conoscenza di almeno una **lingua straniera**, soprattutto se si intende lavorare nelle località turistiche di maggior richiamo.

Cura della propria immagine, spirito di iniziativa verso il cliente e capacità comunicative sono altri "ingredienti" cardine della professione.

Come già accennato, il barman lavora dietro il bancone dei bar **di alberghi, di discoteche, di piscine**, ecc. Usa ed è responsabile di attrezzature e utensili impiegati per la preparazione delle bevande.

Nelle attività più avanzate dispone anche di un personal **computer**, attraverso il quale organizza in maniera più efficiente il suo lavoro: può comunicare in rete con il **servizio di ricevimento**, verifica le **disponibilità di magazzino** (scorte), inserisce e verifica i **dati sulle vendite**.

La giornata di lavoro-tipo è caratterizzata da forte discontinuità, ossia da minori e maggiori afflussi di clientela a seconda degli orari o degli eventi organizzati.

### **Prospettive occupazionali**

L'evoluzione della clientela, sempre più attenta ed esigente per ciò che riguarda gli standard qualitativi, ha imposto anche un cambiamento di questa figura, chiamata ad essere ancor più professionale e costantemente aggiornata.

La professione del barman è particolarmente apprezzata dai giovani: da un lato perché nell'immaginario collettivo riveste indiscutibile fascino tale figura all'opera nei locali notturni (discoteche in particolare), dall'altro perché può offrire la possibilità di trovare un **lavoro di carattere stagionale**, l'ideale soprattutto per gli studenti che in tal modo riescono a coprire buona parte delle spese dei loro studi.

Ciò si traduce in un turn over elevato nelle grandi località turistiche, fermo restando che molte attività richiedono personale specializzato con lunghe e costanti

esperienze alle spalle.

Negli ultimi tempi la professione del barman, tradizionalmente associata alla figura maschile, si sta ulteriormente evolvendo: è sempre più frequente, infatti, trovare **ragazze che esercitano tale professione**, soprattutto nelle discoteche e nei locali notturni in genere.

### **Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

#### ***C1 – Livello QNQ 4***

**Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.**

#### ***C2 – Livello QNQ 4***

**Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.**

#### ***C3 – Livello QNQ 4***

**Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**

#### ***C4 – Livello QNQ 3/4***

**Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.**

#### ***C6 – Livello QNQ 4***

**Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche.**

#### ***C7 – Livello QNQ 4***

**Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.**

#### ***C11 – Livello QNQ 4***

**Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e**

rappresentativa del territorio.

#### **CODICI ATECO**

##### **ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

##### **55. ALLOGGIO**

**55.10.00 Alberghi**

**55.20.10 Villaggi turistici**

##### **56. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**56.10.11 Ristorazione con somministrazione**

**56.10.30 Gelaterie e pasticcerie**

**56.10.50 Ristorazione su treni e navi**

**56.21.00 Catering per eventi, banqueting**

**56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina**

### ***PROFILO CUCINA***

#### **PROFILO UNITARIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico -ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **ANALISI DEL TERRITORIO**

Comitato Tecnico Scientifico  
Federazione Italiana Cuochi  
Camera di Commercio di Catanzaro  
Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi  
Associazione Piazzaioli Italiani  
FIPE (Ristorazione: rapporto annuale)

Istat (ristorazione)

Ministero del lavoro e delle politiche sociali

L'esigenza di rispondere alle necessità reali di mercato, ha fatto sì che l'IPSSAR Einaudi di Lamezia Terme, individuasse e rimodulasse il profilo in uscita degli studenti che hanno scelto l'opzione enogastronomia. Pertanto è stata riformulata l'offerta formativa, con particolare attenzione sia nel fornire competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skill contestualmente richieste anche agli operatori del turismo enogastronomico. Pertanto, a seguito di una approfondita analisi, il settore cucina ha ritenuto di individuare nella figura del cuoco tecnologo il profilo idoneo a coniugare le competenze professionali richieste dal mercato e le innovazioni legate ai nuovi stili alimentari emergenti.

#### **DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**

CUOCO TECNOLOGO

#### **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO**

Il cuoco tecnologo, è un cuoco moderno, cioè un garante della qualità e della genuinità dei cibi lavorati attraverso l'applicazione di corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione. Opera una sintesi tra abilità e sensibilità culinaria e tecnologie avanzate. Il profilo professionale è composito e si avvale di conoscenze in molte discipline specifiche quali la gastronomia, l'enologia, la merceologia, la dietetica, l'igiene, il marketing d'impresa e le lingue. Inoltre, è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

E' in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato relative al settore dell'enogastronomia.

E' in grado di apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, non trascurando la cucina mediterranea, tipica del territorio che è caratteristica per gusto e genuinità.

E' in grado di determinare il costo del prodotto e verificarne la sostenibilità

economica.

Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito e alla sua promozione commerciale.

E' in grado di utilizzare gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni.

La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile.

Il Diplomato usufruirà, da parte dell'IPSSAR di una formazione continua dettata dalla sinergia con l'imprenditoria di settore del territorio, indispensabile fattore per rendere efficace oltre che flessibile l'intervento formativo.

### **Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

#### *C1 – Livello QNQ /4*

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.

#### *C2 – Livello QNQ 4*

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

#### *C3 – Livello QNQ 4*

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

#### *C4 – Livello QNQ 4*

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.

#### *C5 – Livello QNQ 4*

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

#### *C7 – Livello QNQ 4*

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

#### *C11 – Livello QNQ 4*

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## **CODICI ATECO**

### **I 56. ATTIVITÀ' DI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

56.10.11 RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE

56.10.12 ATTIVITA' DI RISTORAZIONE CONNESSE ALLE AZIENDE AGRICOLE

56.10.20 RISTORAZIONE SENZA SOMMINISTRAZIONE CON PREPARAZIONE DI CIBI D'ASPORTO

56.10.30 GELATERIE E PASTICCERIE

56.10.41 GELATERIE E PASTICCERIE AMBULANTI

56.10.42 RISTORAZIONE AMBULANTE

56.10.50 RISTORAZIONE SU NAVI E TRENI

56.21.00 CATERING PER EVENTI E BANQUETING

56.20.00 FORNITURA DI PASTI PREPARATI

56.29.00 MENSE E CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE

### **NUP**

5.2.2.1.0 cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2.1 addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.2.2 addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

## **PROFILO PASTICCERIA**

### **PROFILO UNITARIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di

produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico -ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

## **ANALISI DEL TERRITORIO**

Comitato Tecnico Scientifico  
Camera di Commercio di Catanzaro  
Associazione Piazzaioli Italiani  
FIPE (Ristorazione: rapporto annuale)  
Istat (ristorazione)  
Ministero del lavoro e delle politiche sociali  
Associazione pasticceri e gelatai Catanzaro  
Assipan Catanzaro

L'esigenza di rispondere alle necessità reali di mercato, ha fatto sì che l'IPSSAR Einaudi di Lamezia Terme, individuasse e rimodulasse il profilo in uscita degli studenti che hanno scelto l'opzione prodotti dolciari e arte bianca. Pertanto è stata riformulata l'offerta formativa, con particolare attenzione sia nel fornire competenze professionalizzanti e specifiche, sia nel garantire il potenziamento delle soft skill contestualmente richieste anche agli operatori del turismo enogastronomico. Pertanto, a seguito di una approfondita analisi, il settore enogastronomia ha ritenuto di individuare nella figura del pasticciere e panificatore moderno, il profilo idoneo a coniugare le competenze professionali richieste dal mercato e le innovazioni legate ai nuovi stili alimentari emergenti. Il profilo professionale che si propone dovrà possedere le competenze richieste dal mercato e saper coniugare la tradizione con le nuove tendenze rispondenti ai nuovi stili alimentari e alle diverse esigenze nutrizionali della clientela. Saprà intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno.

## **DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**

**PASTICCERE E PANIFICATORE MODERNO**

## **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE**

## D'INDIRIZZO DEL PROFILO

Il pasticciere e panificatore moderno, è in grado di applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, alle tendenze locali, al valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Applica criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali. Opera generalmente in un contesto artigianale, svolge lavorazioni sia di tipo manuale sia attraverso l'utilizzo di macchinari tradizionali e moderni.

E' in grado di apportare variazioni personali ai prodotti in funzione all'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.

Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito.

Il pasticciere e panificatore moderno consegue, nello specifico, risultati di apprendimento in: pasticceria regionale, nazionale, internazionale, classica, moderna, sperimentale e alternativa. Sarà in grado di realizzare la carta dei dessert, collocare gli stessi nei vari servizi di: prima colazione, coffee break, the time, pasti principali, cene di gala e banchetti. Conseguirà anche competenze di addetto alla vendita di prodotti dolciari, di panificazione e pizzeria, quindi sarà in grado di determinare il costo reale e il prezzo di vendita dei prodotti, di curare gli spazi espositivi, di gestire gli ordini ed effettuare operazioni di cassa.

La formazione completa del Professionista sarà garantita dalla fusione delle competenze di indirizzo con quelle dell'area comune, quest'ultime mireranno ad arricchirne il background culturale e a favorirne lo spirito di solidarietà e sussidiarietà indispensabili nella società civile.

Il Diplomato usufruirà, da parte dell'IPSSAR di una formazione continua dettata dalla sinergia con l'imprenditoria di settore del territorio, indispensabile fattore per rendere efficace oltre che flessibile l'intervento formativo.

### **Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

#### *C1 – Livello QNQ /4*

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.

#### *C2 – Livello QNQ 4*

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

*C3 – Livello QNQ 4*

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

*C4 – Livello QNQ 4*

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili.

*C5 – Livello QNQ 4*

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

*C7 – Livello QNQ 4*

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

*C11 – Livello QNQ 4*

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**CODICI ATECO**

**I 56. ATTIVITÀ' DI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

56.10.11 RISTORAZIONE CON SOMMINISTRAZIONE

56.10 RISTORANTI E ATTIVITA' DI RISTORAZIONE MOBILE

56.10.30 GELATERIE E PASTICCERIE

56.21.00 CATERING PER EVENTI E BANQUETING

56.20.00 FORNITURA DI PASTI PREPARATI

56.29.00 MENSE E CATERING CONTINUATIVO SU BASE CONTRATTUALE

**C.10 INDUSTRIE ALIMENTARI ATTIVITÀ' MANUFATTURIERE**

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane, prodotti di pasticceria freschi

10.71.10 produzioni di panetteria freschi

10.71.20 produzione di pasticceria fresca

10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

## **NUP**

5.2.2.1.0 cuochi in alberghi e ristoranti (inteso come panettieri e pizzaioli)

5.2.2.2.1 addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

6.5.1.3.1 pasticceri e cioccolatai

6.5.1.3 pasticceri, gelatieri e conservieri artigianali

## ***PROFILO SALA, BAR E VENDITA***

### **PROFILO UNITARIO**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Accoglienza turistica e promozione del territorio possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

### **ANALISI DEL TERRITORIO**

#### **Comitato Tecnico Scientifico**

**Docenti Tecnico Pratici d'Istituto**

**Esercenti del territorio lametino**

**formazioneturismo.com**

Il settore Enogastronomia articolazione Sala e Vendita, potrebbe far pensare che chi frequenta un Istituto per i servizi di Enogastronomia non approfondisca i temi (importanti) legati alla caffetteria, alla miscelazione, alla ristorazione nei bar, fino alle moderne tendenze del bartending (working flair, bar chef e così via). Sul

territorio della provincia di Catanzaro e nello specifico su quello lametino, ha individuato il profilo professionale BARMAN/BARLADY. In questo modo si viene incontro alle esigenze dei diversi locali dislocati nel territorio e di molti studenti interessati ad approfondire questo aspetto. Gli studenti avranno quindi la possibilità dal terzo anno di dedicare le ore di laboratorio al BAR, alla miscelazione, alla caffetteria, formando già aspiranti barman e barlady, figura spendibile a diversi livelli operativi nel settore alberghiero, della ristorazione, della bar industry e delle altre attività legate al food & beverage. Questa scelta è stata sì determinata dopo un'attenta analisi di mercato con particolare riferimento a: Indicatori d'Azienda ricavati da incontri con albergatori, ristoratori e rappresentanti del settore.

Necessità sociale- territoriale. Occorre rivitalizzare la figura professionale dell'operatore di bar, legata al vecchio retaggio culturale che ancora oggi inquadra il barista nella funzione di servitore, rilanciando il poliedrico e versatile profilo professionale. Potenziare le attività di orientamento al fine di ottenere, da parte degli studenti del secondo anno, scelte consapevoli e spendibili nel futuro professionale contrastando il trend negativo registrato negli ultimi decenni negli istituti alberghieri che hanno visto diminuire sensibilmente le classi ad indirizzo Sala e Bar. L'IPSSAR "L. Einaudi" riceve e tiene costantemente in considerazione le richieste provenienti dal territorio di: Alberghi, Ristoranti di diverse categorie, Wine Bar, Enotecche con ristorazione, Caffetterie, American Bar, Bar multi-consumo, Pub, Bistrot, ecc. tutti alla ricerca di operatori competenti ed idonei ad assumere ruoli operativi con opportuna autonomia.

#### **DENOMINAZIONE PERCORSO IN USCITA**

SALA, BAR E VENDITA: BARMAN-BARLADY

#### **DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO**

Il Barman prepara e serve le bevande nei bar degli alberghi e dei locali notturni; ricopre un ruolo delicato, poiché svolge la sua attività a stretto contatto con i clienti. Oltre a preparare cocktail e long drink, presta particolare cura alla loro presentazione.

Ha inoltre il compito di effettuare il controllo dei servizi all'apertura e alla chiusura del locale; verifica la pulizia del bar. Tra gli aspetti amministrativi che rientrano tra le

sue competenze ci sono la conduzione del magazzino e gli acquisti dei prodotti. Tali responsabilità si amplificano negli alberghi di categoria superiore: al barman viene spesso associato un budget di fatturato, ragion per cui deve fare in modo che le vendite permettano di coprire i costi e lasciare eventuali margini.

Tale figura professionale è naturalmente caratterizzata da buone capacità comunicative e relazionali, per via dell'attenzione che necessariamente deve prestare alla clientela.

Per un barman è d'obbligo conoscere la **classificazione delle bevande** e le varie **tipologie** (dall'aperitivo ai distillati, dagli analcolici ai liquori nazionali ed esteri). Altrettanto importanti le modalità di servizio, comprese le tecniche di miscelazione di cocktail, long drink, aperitivi, ecc.

Da non sottovalutare le tipiche evoluzioni con bicchieri e bottiglie che attirano l'attenzione del cliente: in questo caso la prontezza di riflessi diventa una dote essenziale.

Al barman è inoltre richiesta una discreta cultura di base, oltre alla conoscenza di almeno una **lingua straniera**, soprattutto se si intende lavorare nelle località turistiche di maggior richiamo.

Cura della propria immagine, spirito di iniziativa verso il cliente e capacità comunicative sono altri "ingredienti" cardine della professione.

Come già accennato, il barman lavora dietro il bancone dei bar **di alberghi, di discoteche, di piscine**, ecc. Usa ed è responsabile di attrezzature e utensili impiegati per la preparazione delle bevande.

Nelle attività più avanzate dispone anche di un personal **computer**, attraverso il quale organizza in maniera più efficiente il suo lavoro: può comunicare in rete con il **servizio di ricevimento**, verifica le **disponibilità di magazzino** (scorte), inserisce e verifica i **dati sulle vendite**.

La giornata di lavoro-tipo è caratterizzata da forte discontinuità, ossia da minori e maggiori afflussi di clientela a seconda degli orari o degli eventi organizzati.

### **Prospettive occupazionali**

L'evoluzione della clientela, sempre più attenta ed esigente per ciò che riguarda gli standard qualitativi, ha imposto anche un cambiamento di questa figura, chiamata ad essere ancor più professionale e costantemente aggiornata.

La professione del barman è particolarmente apprezzata dai giovani: da un lato perché nell'immaginario collettivo riveste indiscutibile fascino tale figura all'opera nei locali notturni (discoteche in particolare), dall'altro perché può offrire la possibilità di trovare un **lavoro di carattere stagionale**, l'ideale soprattutto per gli studenti che in tal modo riescono a coprire buona parte delle spese dei loro studi.

Ciò si traduce in un turn over elevato nelle grandi località turistiche, fermo restando che molte attività richiedono personale specializzato con lunghe e costanti esperienze alle spalle.

Negli ultimi tempi la professione del barman, tradizionalmente associata alla figura maschile, si sta ulteriormente evolvendo: è sempre più frequente, infatti, trovare **ragazze che esercitano tale professione**, soprattutto nelle discoteche e nei locali notturni in genere.

### **Correlazione con le 11 competenze d'indirizzo**

#### ***C1 – Livello QNQ 4***

**Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.**

#### ***C2 – Livello QNQ 4***

**Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.**

#### ***C3 – Livello QNQ 4***

**Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**

#### ***C4 – Livello QNQ 3/4***

**Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.**

#### ***C6 – Livello QNQ 4***

**Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche.**

#### ***C7 – Livello QNQ 4***

**Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.**

#### ***C11 – Livello QNQ 4***

**Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore BAR” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel triennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, con particolare riferimento al settore BAR e pubblici esercizi.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,

utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu e drink list coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici, in particolare legati all'enologia, ai liquori ed alla caffetteria.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nell'ultima anno del triennio, la risoluzione di casi (*problem solving*) e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore BAR" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche, in particolare dei vari tipi di BAR.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
Classificazione delle bevande alcoliche: i distillati, i liquori, gli amari.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Principi base di enologia ed abbinamenti vino-cibo	Acquisire le competenze basi dei principi di enologia e dei criteri per un abbinamento vino-cibo.
Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.	Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
Metodi di analisi organolettica di bevande (tasting), vini e cocktails.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di bevande alcoliche ed analcoliche con il <i>tasting</i> .
Approfondimento delle tecniche di miscelazione, in particolare legate ai cocktails IBA.	Classificare, proporre e produrre cocktail IBA applicando le corrette tecniche di miscelazione.
Il software e le APP del settore	Utilizzare le nuove tecnologie, in particolare le APP legate al settore
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
Enologia italiana ed estera	Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale.
Tecniche di comunicazioni e vendita	Applicare le tecniche di comunicazione al bar e l'uso del linguaggio non verbale
Tecniche avanzate di preparazione drink, dal molecolare ai TIKI	Usare le tecniche di preparazione per miscelazione avanzata
Tecniche di preparazione cocktails avanzate: l'uso delle once	Usare le once ed il free pouring, con accenni al working flair.
Il drink cost e le spese di gestione	Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della bottiglieria. Il drink cost.

## **CODICI ATECO**

### **ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE**

#### **55. ALLOGGIO**

**55.10.00 Alberghi**

**55.20.10 Villaggi turistici**

#### **56. ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

**56.10.11 Ristorazione con somministrazione**

**56.10.30 Gelaterie e pasticcerie**

**56.10.50 Ristorazione su treni e navi**

**56.21.00 Catering per eventi, banqueting**

**56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina**

## **NUP**

### **5.2.2.4 – Baristi e professioni assimilate**

Le professioni comprese in questa categoria preparano e servono bevande e snack ai clienti direttamente o tramite camerieri nei bar, nei ristoranti e in altri esercizi pubblici; sovrintendono e provvedono alla cura e all'igiene dei luoghi e delle attrezzature.

#### **ESEMPI DI PROFESSIONI**

- aiuto barman
- banchista di bar
- banconiere di bar
- banconiere di latteria
- barista
- barman
- caffettiere