



Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Scheda di Figura Professionale

Denominazione Figura	Barman
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Barman
Settori di riferimento	Turismo alberghiero e ristorazione
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-Livello A
Descrizione	<p>Il Barista si occupa della preparazione di caffè, cappuccini, bevande e piatti caldi e freddi e di servire la clientela sia al banco sia ai tavoli. Normalmente viene detto Barman, invece, il professionista specializzato nelle miscele delle bevande o nelle preparazioni gastronomiche, con un'approfondita conoscenza merceologica. Le sue mansioni dipendono dalle dimensioni del locale, dalla sua tipologia e dal personale impiegato. Può essere, quindi, semplicemente colui che sta al banco oppure colui che si occupa anche della cassa, del servizio ai tavoli, degli acquisti e del controllo delle forniture, dell'organizzazione del lavoro nelle varie fasi della giornata, della pulizia del locale, ecc.</p>

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Può operare sia come lavoratore dipendente, sia come lavoratore autonomo
Collocazione contrattuale	-
Collocazione organizzativa	
Opportunità sul mercato del lavoro	<p>Il Barista può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barman qualificato lavora in strutture di prestigio collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.</p>
Percorsi formativi	<p>Per l'esercizio della professione è generalmente richiesto il possesso di una qualifica professionale conseguente alla</p>

	frequenza di un corso di formazione specifico
--	---

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO 1988	5132 - Baristi
ISTAT Professioni (CP 2011)	5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate
ATECO 2007	563 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	
Fonti documentarie	

Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	Effettuare il rifornimento delle forniture da bar
Descrizione della performance	Essere in grado di relazionarsi con i fornitori, valutare i bisogni di fornitura, effettuare gli ordini, rifornire i frigoriferi, gli scaffali e il magazzino.
UC	
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> Applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione) Applicare procedure di controllo ordini Applicare tecniche di budgeting Applicare tecniche di conservazione delle bevande Applicare tecniche di definizione ordini commerciali Applicare tecniche di pianificazione del comparto beverage Applicare tecniche di valutazione di offerte Utilizzare strumenti per la conservazione delle bevande
Conoscenze	Caffetteria

	<p>Mercato della ristorazione Modalità di conservazione di prodotti da bar Prodotti da bar Tipologia di bevande Vini, distillati, liquori</p>
--	---

Denominazione AdA	Effettuare il servizio bar
Descrizione della performance	Accogliere e relazionarsi con i clienti, svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di bevande e prodotti da bar.
UC	
Capacità-abilità	<p>Applicare modalità per la riscossione del conto (ristorazione) Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare Applicare tecniche di accoglienza della clientela Applicare tecniche di presentazione di vini e bevande alcoliche Applicare tecniche per servire cibi e bevande</p>
Conoscenze	<p>Caffetteria Macchinari da bar Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Prodotti da bar Ricette per preparazione bevande Ricette per preparazione snack e menù rapidi Terminologia specifica in lingua straniera Tipologia di bevande</p>

Denominazione AdA	Effettuare l'allestimento del banco e della sala bar
Descrizione della performance	Allestire i tavoli e gli scaffali con i prodotti necessari, sistemare il banco rispettando le normative vigenti e il regolamento aziendale, garantire la pulizia del locale e delle sue attrezzature.
UC	
Capacità-abilità	<p>Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare Applicare procedure di avvio macchine bar Applicare tecniche di allestimento banconi bar Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali</p>
Conoscenze	<p>Macchinari da bar Organizzazione servizio bar</p>

	Utensili per la preparazione dei cibi Utensili per la preparazione di bevande
--	--

Denominazione AdA	Intrattenere il cliente
Descrizione della performance	Rapportarsi in modo adeguato con il cliente
UC	
Capacità-abilità	Utilizzare tecniche di comunicazione Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale Applicare tecniche di segmentazione della clientela
Conoscenze	Comunicazione empatica Elementi di psicologia della comunicazione Tecniche di comunicazione Terminologia specifica in lingua straniera