



**Priorità 1 Occupazione, obiettivo specifico ESO4.1- Programma Regionale FSE+ Liguria 2021 - 2027
"Formare per occupare"**

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: BARMAN Approvato con Decreto del Dirigente - n. 2771 del 09/12/2025	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica Barman -5.2.2.4.0 - Baristi e e professioni assimilate
DESTINATARI	Il corso è rivolto a n. 12 persone: - disoccupati, persone in stato di non occupazione, inattivi, giovani e adulti, con priorità per i residenti e/o domiciliati in Liguria. - maggiorenni, con età inferiore a 30 anni In fase di selezione sarà valutata la motivazione e l'attitudine al ruolo Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 e ss.mm.ii. e dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	La figura professionale di riferimento è " Barman - 5.2.2.4.0 - Baristi e e professioni assimilate. " Il barman accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.) Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza Inoltre il percorso offrirà ai partecipanti un approfondimento e curvatura sul mondo mixology per sviluppare una comprensione, anche se di base, dei profili aromatici e delle loro interazioni, e analizzando quanto una presentazione visiva gioca un ruolo cruciale nel mondo della mixology moderna: tecniche di decorazione, uso creativo delle guarnish e scelta strategica di bicchieri e accessori.
MERCATO DEL LAVORO	Il progetto nasce dalla richiesta di imprese del settore che hanno espresso il fabbisogno di nuove figure da inserire in organico. Al termine dell'intervento il 60% dei qualificati sarà assunto dalle aziende che hanno sottoscritto in sede di candidatura l'accordo sindacale di impegno non condizionato all'assunzione Il barista può lavorare in alberghi o ristoranti di una certa dimensione, ma principalmente lavora in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente. Il barista può lavorare con orari non standard (turni diurni o notturni), nei giorni festivi, spesso il lavoro è legato alla stagionalità del turismo

MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la <u>segreteria di Accademia del Turismo</u> o scaricarle dal sito www.accademiadelturismo.eu</p> <p>La domanda di iscrizione compilata dovrà essere consegnata presso: - Accademia del Turismo, Piazza Bianchi, 1 Lavagna (GE) - tel. 0185-320492; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al venerdì 8-13</p> <p>In alternativa, la domanda di iscrizione potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo: info@accademiadelturismo.eu.</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata e sottoscritta e allegare la copia del documento di identità.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Iscrizioni: dal 07 gennaio 2026 alle ore 12.00 del 23 gennaio 2026</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Lo sviluppo del corso prevede attività per un totale di 400 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teoria e pratica: 280 - Stage: 120
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Sedi formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accademia del Turismo – Piazza Bianchi 1 – Lavagna - Leoni Training Lab – Corso Gianelli 16 – Chiavari - Borgo Cafè – Via Brigate Partigiane – Lavagna <p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 30/40 ore dal lunedì al venerdì. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 80 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
STAGE	<p>Si prevede la realizzazione di un modulo di stage pari a 120 ore organizzato presso le aziende che hanno aderito in fase progettuale manifestando la disponibilità ad accogliere gli allievi per la formazione in contesto lavorativo</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni.</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. n. 81/08</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Obbligo di istruzione assolto</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Nessuna</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>Composta da 3 membri:</p> <ul style="list-style-type: none"> o 1 psicologo o 1 coordinatore/tutor o 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> - Accademia del Turismo – Piazza Bianchi 1 – Lavagna <p>Le prove si svolgeranno in una giornata.</p>
DATE DELLE PROVE	<p>26 GENNAIO 2026 ORE 9.00</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>N° 2 prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare

	<p>le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un colloquio individuale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>Avviso di convocazione ai candidati in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con raccomandata con ricevuta di ritorno.</p> <p>In caso di numero elevato di candidati, saranno utilizzate altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc., delle quali sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione.</p> <p>Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede di Accademia del Turismo e pubblicazione sul sito www.accademiadelturismo.eu</p>
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato, nonché le eventuali competenze già acquisite, in relazione agli obiettivi del corso e della figura professionale in uscita.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (test psico-attitudinale 50%; colloquio motivazionale 50%)
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</p> <p>Programma Regionale FSE + 2021-2027 Regione Liguria</p> <p>Priorità 1 Occupazione, obiettivo specifico ES04.1</p>	