ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL DE **BARTENDER**
Y TÉCNICAS DE **SERVICIO DE COMEDOR Y BAR**

PROGRAMA DE
IMPULSO AL EMPLEO
AGAETE 2021

Curso de coctelería para mujeres de Agaete

ABRIL 2021

AULAS DE FORMACIÓN Centro de Ocio y Cultura "Parque Municipal"

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN: DEL 15 AL 25 MARZO 2021
AYUNTAMIENTO DE AGAETE

Elaboraciones prácticas con productos frescos de las fincas agrícolas de Agaete.

GOBIERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE SANIDAD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL
POR SOLIDARIDAD: OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL

AYUNTAMIENTO DE AGAETE

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE UNIVERSIDADES POPULARES

www.aytoagaete.es

PROGRAMA DE IMPULSO AL EMPLEO AGAETE 2021

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL DE BARTENDER Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR Y BAR

El presente programa contempla una serie de actividades formativas de capacitación profesional y empoderamiento conduncentes a la obtención de los conocimientos necesarios para poder desempeñar la actividad de Bartender Profesional, una profesión actualmente en auge y muy demandada en el sector de la hostelería y restauración.

El mismo se enmarca dentro de los diferentes programas estatales que se ejecutan a través de la Federación Española de Universidades Populares (FEUP) en las diferentes comunidades autonómas con el objetivo de atender las necesidades educativas y de inserción laboral de las mujeres desempleadas.

Entre las prioridades del grupo de gobierno municipal, y nuestras políticas de intervención, está la realización de actividades de fomento y formación para el empleo dirigida a dar respuesta a las distintas necesidades individuales y del mercado laboral.

En este caso, las protagonistas directas de las acciones diseñadas serán las mujeres, lo que facilita el conocimiento de sus expectativas, intereses y capacidades, en relación a la mejora de su educación y su inserción social y laboral.

María del Carmen Rosario García
ALCALDESA

Sebastián Suárez García
CONCEJAL DE EDUCACIÓN

AYUNTAMIENTO DE
AGAETE

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE UNIVERSIDADES POPULARES

ORGANIZA:

Ilustre Ayuntamiento de Agaete
Universidad Popular
Agencia de Desarrollo Local

C/ Antonio de Armas, 1
35480 – Agaete
Telf. 928 898002 Ext. 9 208
Email: aedl@aytoagaete.es

www.aytoagaete.es

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL DE BARTENDER Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR Y BAR

Para mujeres desempleadas de Agaete

Desempleadas locales interesadas en mejorar su cualificación profesional, y que deseen especializarse para incorporarse al mercado laboral.

Las beneficiarias del proyecto serán un total de 12 desempleadas del municipio en general, ya que se les dará la oportunidad de participar y tener en sus manos un instrumento de ayuda para posibilitar su inserción, estableciendo unas pautas totalmente personalizadas sobre su futuro laboral, mediante un itinerario formativo específico de inserción laboral, complementado con Habilidades Sociales para la búsqueda de empleo, y acceso a las Nuevas Tecnologías de la Información.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción será desde el día **15 hasta el 25 de MARZO** de 2021.

Se realizará un proceso de selección atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo 3 meses de inscripción y tarjeta DARDE, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, etc.

Plazas limitadas hasta un máximo de **12** participantes.

LA PARTICIPACIÓN ES TOTALMENTE GRATUITA.

Aquellas personas interesadas podrán formalizar la inscripción en el registro del ayuntamiento en horario de 9:00 a 13:00 horas.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

Aulas de formación
Centro de Ocio y Cultura
"Parque Municipal"

FECHAS Y HORARIOS:

ABRIL 2021,
en horario de 9.00 a 13.00,
de LUNES a VIERNES,
en sesiones semanales con una duración de 4 horas diarias.

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL DE BARTENDER Y TÉCNICAS DE SERVICIO DE COMEDOR Y BAR

Objetivos:

- ***Facilitar a las desempleadas locales, con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, de escasa cualificación profesional, la inserción laboral mediante acciones de formación ocupacional, apoyo al empleo y puesta a nivel acorde a actividades profesionales innovadoras.***

- ***Facilitar y posibilitar a las desempleadas el acceso a las Nuevas Tecnologías de la Información y Comunicación, eliminando la brecha digital a través de la formación en dichas herramientas, así como dotarles de habilidades para la búsqueda activa de empleo.***

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ***Captar a un grupo de 12 desempleadas locales con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, con baja cualificación, para profundizar en el análisis del grupo concreto y sus necesidades de acceso al mercado laboral.***

- ***Sensibilizar a las desempleadas en la necesidad de introducirse en procesos educativos que permitan su inserción profesional.***

- ***Dotar a las participantes de técnicas y habilidades básicas para moverse en el ámbito socio-laboral.***

- ***Potenciar el desarrollo personal para la vida cotidiana y comunitaria, fomentando actitudes positivas hacia una mayor igualdad de oportunidades.***

- ***Realizar acciones de formación, orientación y herramientas sociales para la búsqueda activa de empleo a las participantes para que adquieran nuevas competencias y cualificaciones, especialmente en sectores innovadores en los que se prevé un mayor crecimiento de empleo, entre ellos, la actividad de Bartender Profesional, una profesión actualmente en auge y muy demandada en el sector de la hostelería y restauración.***

Programa:

MÓDULO I: **10 HORAS**

Habilidades para la Búsqueda Activa de Empleo.

Módulo formativo especializado, que está orientado a adquirir conocimientos y herramientas para potenciar las características personales y laborales de las desempleadas participantes con el fin de incrementar sus posibilidades de inserción laboral.

CONTENIDOS:
Autoconocimiento, planteamiento de opciones y toma de decisiones; definición del objetivo profesional, diseño del plan de búsqueda; vías de acceso al mercado laboral, recursos públicos y privados; agenda para la búsqueda de empleo; proceso de selección; entrevistas; sesiones diversas de evaluación de competencias; proactividad; creatividad; empoderamiento; herramientas para la toma de decisiones; carencias y potencialidades.

MÓDULO II: **10 HORAS**

Nuevas Tecnologías y TIC/Sociedad de la Información.

Módulo formativo cuyo objetivo es promocionar y mejorar la calidad de vida de las desempleadas mediante su habilitación para adaptarse a una sociedad en la que las nuevas tecnologías han adquirido un papel cada vez más influyente e iniciarlas en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos y las múltiples posibilidades que ofrecen las Nuevas Tecnologías como medio de intercomunicación para desenvolverse en el mercado laboral.

CONTENIDOS:
Conceptos fundamentales, sociedad y conocimiento; sociedad digital; globalización de la información; industria de los contenidos; la nueva sociedad de información; implantación del conocimiento en las organizaciones; herramientas para buscar, leer, programar y compartir información en red; aplicaciones informáticas, uso de internet.

MÓDULO III: **75 HORAS**

Itinerario Formativo de Inserción de Bartender Profesional y Técnicas de Servicio de Comedor y Bar.

Se trata por tanto de mejorar las competencias y habilidades profesionales de las personas desempleadas, estableciendo un itinerario formativo de 75 horas de duración en aquellas actividades económicas que presentan demandas de empleo, y relacionadas con los nuevos yacimientos de empleo, especialmente las referidas al ámbito de la hostelería.

El objetivo general del itinerario es aprender de manera progresiva y metódica todas las técnicas que existen para elaborar cócteles con conocimiento de los distintos tipos de productos, de la barra y formato de clientes.

www.aytoagete.es

Curso de coctelería para mujeres de Agaete

ACCIONES FORMATIVAS

25 HORAS

A.-CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL.

Aprender de manera progresiva y metódica todas las técnicas que existen para elaborar cócteles, con conocimiento de los distintos tipos de productos, de la barra y formato de clientes.

CONTENIDOS:
Legislación y normativa reguladora, sectores de la barra, áreas de apertura, base de la coctelería, cristalería y herramientas, calidad de servicio, conocimiento de bebidas, elaboración de mixes, creación de menú y cócteles, corte de frutas, coctelería internacional, clásica, tropical y moderna.

25 HORAS

B.-CURSO DE BARTENDER PROFESIONAL AVANZADO NEO-VINTAGE.

Ampliar los conocimientos básicos con un sistema formativo único basado en un manual operativo y carta de coctelería reales para una experiencia auténtica. Cada alumna trabaja con sus propias bebidas e ingredientes para poder maximizar el tiempo de preparación de la carta de coctelería.

CONTENIDOS:
Bartender que cambiaron el mundo, la ley seca, familia de cócteles, infusiones no alcohólicas, hiervas, jarabes, mixes, siropes y esencias, licores alcoholatos, bitter, competiciones, deshidratación de frutas, el martini y sus variantes, punch, collins, fiza y coolers, flips y egg-noc, coctelería aplicada Jerry Thomas, Juleps y smash, grogs y crustas, sangrares y varios.

10 HORAS

C.-EXTREME FLAIR.

Proporcionar las habilidades básicas de exhibición flair dentro de las técnicas y servicio de coctelería.

CONTENIDOS:
Como armar una rutina, movimientos básicos de working flair, movimiento básico de exhibición flair, tipos y servicios con dosificador, flair competición.

5 HORAS

D.- TÉCNICAS DE BARISTA.

Adquirir los conocimientos y las técnicas adecuadas para elaborar diferentes tipos de cafés especiales, la molienda, el control de la cafetera y la correcta emulsión de la leche, aplicando dichas técnicas a la coctelería del café.

CONTENIDOS:
Historia del café, tipos, la molienda, la leche, marketing, el consumo de la cafeína y el descafeinado, el tostado, maquinas, mantenimientos preventivos, el molino, emulsión de la leche, tipos de preparados de café, latte art, etc.

10 HORAS

E.- TÉCNICAS ELEMENTALES DE ATENCIÓN Y SERVICIO EN BAR.

Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, acogiendo y atendiendo al cliente.

CONTENIDOS:
Normas conductuales para servicio, comedor y bar; protocolo para un buen servicio; normas de presentación personal; normas de vestimenta; conductas congruentes con el servicio a clientes; buenas prácticas, montajes de salón y tipos de mesas: redonda, espiga, imperial, etc; orden y protocolo del servicio, servicio de emplatado, etc.

8 HORAS

F.- MANIPULADORA DE ALIMENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN HOSTELERÍA.

Conocer los conceptos y principios generales de higiene a lo largo de la cadena alimentaria así como formación en normativa exigible sobre Manipulación e Higiene de Alimentos.

CONTENIDOS:
Introducción. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos manipulados incorrectamente. Alteración y contaminación. Fuentes de contaminación. Conceptos básicos de microbiología. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Métodos de conservación de los alimentos. Etiquetado de los alimentos. Alérgenos. Almacenamiento y transporte. Manejo de residuos y desperdicios. Control de plagas. Desinsectación y desratización. Actitudes y hábitos higiénicos de las manipuladoras e alimentos. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia. La responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

OTROS SERVICIOS

A) GABINETE DE ORIENTACIÓN

Con esta acción se pretende dotar a las participantes de las herramientas y habilidades para que el acceso al empleo sea más rápido y eficaz. Se realizarán sesiones individuales y grupales, para temas específicos referentes al acceso al empleo y se hará especial hincapié en las características de las empresas de la comarca norte, a través de técnicos propios adscritos a la Agencia de Desarrollo Local.

B) INTERMEDIACIÓN CON EMPRESAS DEL SECTOR

Se trata de una acción que tiene relación con la anterior, porque con ella lo que se pretende es escuchar y acercarse al empresariado de este ámbito, para ayudarle a canalizar sus esfuerzos en el momento de seleccionar personal, así como incentivarlo para que vea la formación ofertada a los participantes como un medio de mejora y productividad de su actividad empresarial.

C) VISITAS TÉCNICAS FORMATIVAS

Se realizarán visitas técnicas formativas a entidades empresariales del sector, para reforzar y complementar la formación profesional impartida.

www.aytoagaete.es

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL DE **BARTENDER**
Y TÉCNICAS DE **SERVICIO DE COMEDOR Y BAR**

Curso de coctelería para mujeres de Agaete

PROFESOR DOCENTE:

Tahiche Puig Déniz

FUNDADOR, DIRECTOR E INSTRUCTOR DE LA ESCUELA DE COCTELERIA Y SERVICIO EN BARRA "RADICAL BARTENDING SCHOOL".
(FUNDADA EN 2003).
Ganador de **premios de coctelería** a nivel nacional e internacional.
TGI´S Y BACARDI.
Asesor de empresas como: DIAGEO, BACARDI, PERNOD RICARD, GALACO CANARIAS, RED BULL, OSBORNE, MAXXIUM, DANONE.
Formador: Sheraton, IFA, LOPESAN, CDT (Centros de Formación para el Turismo) en Valencia, Marie Brizard, Bacardi y Diageo.
Organizador del RADICAL FLAIR CHALLENGE (competición Internacional de coctelería y flair).
Jurado técnico en competiciones como: BIG FLAIR SHOW MARBELLA 2006, RADICAL FLAIR CHALLENGE 2007 ,2008, 2009, ROAD HOUSE 2007, (Londres)
BARCELONA FLAIR COMPETITION 2007, FLAIR TENERIFE 2007, SKYY GLOBAL TOUR 2009.
Embajador de la FBA en España (Flair Bartending Association).
Miembro de la ABE (Asociación Española de Barman).
Cofundador **Club del barman** de Canarias 2011.

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:

Germán Sosa Perdomo

COORDINADOR TÉCNICO DESARROLLO LOCAL, EMPLEO Y FORMACIÓN.
AYUNTAMIENTO DE AGAETE.

www.aytoagaete.es

PROGRAMA DE
IMPULSO AL EMPLEO
AGAETE 2021

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD, CONSUMO Y BIENESTAR SOCIAL
POR SOLIDARIDAD
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL

AYUNTAMIENTO DE
AGAETE

FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE
UNIVERSIDADES POPULARES

Curso de coctelería para mujeres de Agaete

www.aytoagaete.es