

## L'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori

nell'ambito del programma Erasmus+ promuove:



***BAR.FL.VA.I.R.***

***BARtenders Fulfilling  
Learning Agreements  
In euRope***

PROGETTO n° 2019-1-IT01-KA102-007101

CUP: G45G19000040006

## B.A.R. F.L.A.I.R.:

Il progetto B.A.R. F.L.A.I.R. nasce grazie al contributo dell'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori, storica e prestigiosa realtà nel mondo della formazione che opera su scala nazionale contribuendo alla crescita e all'affermazione della figura del Barman nel mondo del lavoro. L'A.I.B.E.S., per la realizzazione di tale progettualità, è Capofila di un Consorzio formato da Istituti alberghieri professionali e da aziende operanti nel settore del Bartending distribuite sull'intero territorio nazionale. L'intento è quello di portare avanti un processo di internazionalizzazione ed, al contempo, allineare i percorsi didattici alle esigenze del nuovo mercato del lavoro. Il progetto intende offrire ai partecipanti la possibilità di poter sperimentare un nuovo modo di rapportarsi alla formazione professionale e scoprire nuove possibilità a livello lavorativo. In quest'ottica, l'Erasmus si pone come una significativa opportunità di crescita al di fuori dei confini nazionali capace di offrire una visione internazionale del mondo del lavoro. Difatti, l'esperienza di mobilità transnazionale offrirà ai beneficiari l'occasione di lavorare in un clima ricettivo e aperto allo scambio, nell'ambito del quale poter sviluppare capacità trasversali fondamentali nel mondo del bar e del bartending che necessita di un rinnovamento continuo e di una costante evoluzione volta alla sperimentazione. In giro per l'Europa i beneficiari avranno la possibilità di testare diverse metodologie esperienziali e potranno assimilare le principali tendenze provenienti dall'estero. I partecipanti avranno modo di acquisire competenze che riguardano:

- Conoscenza del settore della ristorazione e del servizio bar, anche in un contesto internazionale;
- Time Management, autonomia, gestione degli spazi del lavoro, team working;
- Customer Care con clienti di diversa nazionalità;
- Conoscenza dell'attrezzatura da Barman;
- Conoscenza dei Cocktails e caratteristiche dei prodotti utilizzati;
- Tecniche di miscelazione e conoscenza dell'abbinamento fra bicchieri e bevande;
- Preparazione e decorazione cocktail, super-alcologici, long drink complessi;
- Preparazione prodotti caffetteria e snack;
- Erogazione di un servizio di qualità e innovativo attento ai trends del momento;
- Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia sul posto di lavoro;
- Sicurezza sul lavoro nell'ambito dei servizi di ristorazione e sala;
- Valutazione della qualità del servizio offerto nell'ambito del bar e/o strutture simili

L'A.I.B.E.S., attraverso l'implementazione delle mobilità, intende offrire ai 100 beneficiari, provenienti da tutto il territorio nazionale, la possibilità di vivere un'esperienza di formazione internazionale della durata di 120 giorni (esclusi i 2 giorni di viaggio).

Il periodo di interesse del progetto va da ottobre 2019 a settembre 2021 e coinvolgerà come Paesi ospitanti Regno Unito, Spagna, Francia e Germania.

La realizzazione del progetto si avvarrà del contributo dei membri del Consorzio:

- ISISAA RAINERI-MARCORA;
- I.P.S.S.A.R. San Pellegrino;

- Istituto di Istruzione Superiore Statale "Ettore Bolisani";
- I.I.S. "Vincenzo Dandolo";
- IIS Ancel Keys; Istituto Professionale per il Settore dei Servizi S. P. Malatesta;
- Istituto Professionale di Stato "Giuseppe Medici";
- I.S.I.S.S. MAGNAGHI - SOLARI;
- I.S. "Francesco de Gennaro";
- IPS "J.B.Beccari";
- ISTITUTO OMNICOMPRESIVO A. FANFANI A.M. CAMAITI;
- ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE L. PILLA;
- IPSAR CARLO PORTA;
- Consorzio degli Istituti Alberghieri del Veneto;
- Ial Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.L.;
- GRAND HOTELS DES BAINS SRL;
- JUST HOTELS di LUIGI BATTELLI & C. SNC;
- FESTIVALBAR COFFEE;
- Mamre s.a.s di Caggiano Francesco & c.



## Tempistiche e Requisiti di partecipazione

---

Con il presente bando di selezione è prevista l'assegnazione di 15 borse di mobilità con destinazione Germania.

Di seguito, è specificata la calendarizzazione<sup>1</sup> delle attività di mobilità:

<b>Apertura Bando di selezione</b>	07/11/2019
<b>Chiusura Bando di selezione</b>	19/12/2019
<b>Selezione dei beneficiari</b>	09/01/2020
<b>Contrattualizzazione dei beneficiari</b>	15/01/2020
<b>Preparazione linguistica (OLS), culturale e pedagogica</b>	19/03/2020
<b>Partenza</b>	22/03/2020
<b>Rientro</b>	21/07/2020

Al presente bando potranno candidarsi tutti i diplomati dell'anno scolastico 2018/2019 in uscita da percorsi d'istruzione professionale in Enogastronomia, specializzati nell'indirizzo Sala e Vendita, e i qualificati in uscita da percorsi di formazione nei settori di progetto conseguiti entro e non oltre 12 mesi dalla mobilità.

---

## Domanda di partecipazione

---

Per candidarsi sarà necessario presentare la seguente documentazione:

- Modulo di candidatura con specifica dell'Istituto di appartenenza e del Paese di destinazione prescelto (Format in allegato);
- Europass CV, in italiano e in lingua del Paese di destinazione;
- European Language Passport con autovalutazione del livello linguistico relativamente alle lingue parlate dal candidato;

---

<sup>1</sup> \* Le tempistiche previste sono indicative e potrebbero subire variazioni per motivi organizzativi.

- VET F.L.A.I.R. Profile (format predisposto dal Consorzio) con specifica delle motivazioni ed aspettative professionali di ciascun candidato nei confronti dell'esperienza di tirocinio all'estero.

La suddetta documentazione, compilata in ogni sua parte, dovrà essere inviata rigorosamente entro le ore 00:00 del 19/12/2019, in formato PDF, utilizzando gli specifici format appositamente predisposti, esclusivamente via mail al seguente indirizzo di posta elettronica: **info@erasmus-barflair.eu**.

La documentazione necessaria ai fini della candidatura è presente sul sito di progetto [www.erasmus-barflair.eu](http://www.erasmus-barflair.eu) nella sezione dedicata.

---

## Processo di selezione

---

La selezione dei candidati vedrà il coinvolgimento di un Comitato formato da un Responsabile individuato internamente ad A.I.B.E.S., un docente da ogni istituto partner, uno stakeholder rappresentativo del mondo del bartending, un responsabile individuato internamente agli organi esteri di accoglienza.

Di seguito sono elencati i criteri di selezione e il relativo punteggio massimo, pari a 30.

<b>Completezza documentazione</b>	Max 4 punti
<b>Determinazione del candidato</b>	Max 10 punti
<b>Conoscenze linguistiche</b>	Max 15 punti
<b>Iscrizione Istituto Partner Consorzio</b>	+ 1 punto

Durante la selezione saranno integrate anche misure di inclusione che andranno a sottolineare il valore sociale dell'iniziativa:

- ❖ Ci si assicurerà che i docenti coinvolti nella selezione provengano da Istituti scolastici o classi diverse rispetto ai partecipanti, evitando possibili conflitti d'interesse o l'ingerenza di criteri soggettivi;
- ❖ A parità di punteggio si darà priorità ai candidati che presentino rischio di esclusione per motivi economici (su presentazione della Certificazione ISEE) e/o per diversa provenienza etnica;
- ❖ Nel caso di candidati con bisogni educativi speciali o disturbi specifici d'apprendimento si prevederà la partecipazione di 2 Referenti BES e DSA, selezionati dallo staff degli Istituti partner di progetto.

---

## Contributo alla mobilità

---

L'Associazione Italiana Barman e Sostenitori si dedicherà alla gestione della borsa di mobilità in nome e per conto del beneficiario.

Il beneficiario è esonerato dall'onere di anticipare e/o sostenere in prima persona i costi previsti per il soggiorno all'estero e la partecipazione alla mobilità transnazionale. Sarà l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori a farsi carico, anche mediante il partenariato, dell'erogazione dei seguenti servizi:

- Conduzione del progetto in fase amministrativa e gestionale;
- Ricerca del tirocinio e dell'organizzazione che ospiterà il beneficiario, tenendo conto del profilo di quest'ultimo;
- Preparazione frontale e tramite FAD su tutto ciò che riguarda la mobilità transnazionale (documentazione, impegni aziendali, innovazioni nel mondo del bartending, differenze culturali ecc.)
- Preparazione linguistica tramite la piattaforma OLS;
- Viaggio A/R verso la destinazione del tirocinio;
- Polizza assicurativa (responsabilità civile e infortuni) per tutta la durata del soggiorno all'estero;
- Contributo di 400€ per la copertura delle spese di trasporto dei beneficiari;
- Accomodation con vitto+alloggio appropriata ad ospitare i tirocinanti durante la loro permanenza all'estero (la tipologia di alloggio sarà quella degli appartamenti condivisi o delle famiglie ospitanti)
- Tutoraggio e monitoraggio professionale, logistico e organizzativo;
- Esperienza professionale al termine della mobilità offerta dalle aziende del Consorzio;
- Rilascio certificazione e attestati (esclusivamente per chi conclude il periodo di mobilità e presenta tutta la documentazione necessaria al rientro).

**N.B. I tirocini Erasmus plus non sono retribuiti.**



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



---

## Rinuncia o Rientro Anticipato

---

**Rinuncia alla partecipazione al progetto prima della partenza:** una volta effettuata la contrattualizzazione, in caso di rinuncia prima della partenza, il beneficiario sarà obbligato a rimborsare le eventuali spese o penali sostenute dall'Associazione Barman Italiani e Sostenitori e/o dai partner.

**Rientro Anticipato:** in caso di interruzione del soggiorno prima della data prevista di conclusione del progetto, l'Associazione Barman Italiani e Sostenitori potrà richiedere al beneficiario la restituzione delle somme già anticipate per il periodo di tirocinio non effettuato e quindi non riconosciute dall'Agenzia Nazionale.