

Corso Barman Online con Stage a Roma



Luogo **Lazio, Roma**
<https://www.annunci.it/x-131495-z>

Conoscerai la teoria legata al mondo dei cocktail e della caffetteria: ti offriamo l'unico corso in Italia che preveda tirocini individuali e non di gruppo.

Dopo l'apprendimento della teoria, lavorare per settimane all'interno di un locale ti consentirà di acquisire le basi pratiche del mestiere in poco tempo. I corsi prevedono poi diversi livelli di perfezionamento.

L'88% degli studenti ha trovato un impiego dopo due mesi!

PIUITALIA ti offre un'opportunità unica.

- Didattica online
- 2 Mesi di Stage professionale nella tua città
- Tutor dedicato
- Attestato di frequenza

Il corso si divide in 2 parti:







1. TEORIA: formata da 5 volumi didattici (56 fascicoli)
2. PRATICA: 2 mesi di stage (320 ore)

CERTIFICATI

1. Attestato di frequenza e specializzazione
- 2 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

3 - Lettera di referenza dal laboratorio stage

PIU ITALIA DE...
 ...corso m...
 ...più in... soluzioni... (Caffè, Stage, the...)

 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>	 <p>Corso Barman Online con Stage a Roma</p> <p>https://www.annunci.it/x-131495-z</p>
---	--	--	--	--	--	--

La prima colazione nel mondo (Grecia, Turchia, Italia, Francia...)

Salute e dieta (Cibi salutistici, colazione dolce, Colazione salata, colazione calorica...)

La caffetteria (Storia e coltivazione dei migliori caffè, torrefazione e miscele, il cappuccino e la preparazione, latte, montatura e creme macchine da caffè e attrezzature)

- Cocktail (Storia e regole generali, alcolici, esotici, analcolici...)

- Ingredienti e preparazioni (Distillati e modifiche, liquori, ghiaccio, shaker, decorazioni, mixing glass, organizzare un cocktail party)

- Nozioni per veri professionisti (Le attrezzature del miglior bar, l'addetto alla somministrazione ed al servizio, l'igiene dell'ambiente e degli alimenti come e dove creare una caffetteria o un american bar)

DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore.

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- I costi sono indicativi in quanto personalizzabili in funzione della durata, del periodo di stage e della disponibilità.

- Sono disponibili BORSE DI STUDIO

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO! Chiudi