

Corso Barman Online con Stage a Lecce



Luogo **Puglia, Lecce**
<https://www.annunci.it/x-199261-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

4 - Attestato di conclusione del corso

5 - Attestato di frequenza e specializzazione

6 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

7 - Attestato di conclusione del corso

8 - Attestato di frequenza e specializzazione

9 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

10 - Attestato di conclusione del corso

11 - Attestato di frequenza e specializzazione

12 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

13 - Attestato di conclusione del corso

14 - Attestato di frequenza e specializzazione

15 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

16 - Attestato di conclusione del corso

17 - Attestato di frequenza e specializzazione

18 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

19 - Attestato di conclusione del corso

20 - Attestato di frequenza e specializzazione

21 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

22 - Attestato di conclusione del corso

23 - Attestato di frequenza e specializzazione

24 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

25 - Attestato di conclusione del corso

26 - Attestato di frequenza e specializzazione

27 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

28 - Attestato di conclusione del corso

29 - Attestato di frequenza e specializzazione

30 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

31 - Attestato di conclusione del corso

32 - Attestato di frequenza e specializzazione

33 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

34 - Attestato di conclusione del corso

35 - Attestato di frequenza e specializzazione

36 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

37 - Attestato di conclusione del corso

38 - Attestato di frequenza e specializzazione

39 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

40 - Attestato di conclusione del corso

41 - Attestato di frequenza e specializzazione

42 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

43 - Attestato di conclusione del corso

44 - Attestato di frequenza e specializzazione

45 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

46 - Attestato di conclusione del corso

47 - Attestato di frequenza e specializzazione

48 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

49 - Attestato di conclusione del corso

50 - Attestato di frequenza e specializzazione

51 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

52 - Attestato di conclusione del corso

53 - Attestato di frequenza e specializzazione

54 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

55 - Attestato di conclusione del corso

56 - Attestato di frequenza e specializzazione

57 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

58 - Attestato di conclusione del corso

59 - Attestato di frequenza e specializzazione

60 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

61 - Attestato di conclusione del corso

62 - Attestato di frequenza e specializzazione

63 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

64 - Attestato di conclusione del corso

65 - Attestato di frequenza e specializzazione

66 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

67 - Attestato di conclusione del corso

68 - Attestato di frequenza e specializzazione

69 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

70 - Attestato di conclusione del corso

71 - Attestato di frequenza e specializzazione

72 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

73 - Attestato di conclusione del corso

74 - Attestato di frequenza e specializzazione

75 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

76 - Attestato di conclusione del corso

77 - Attestato di frequenza e specializzazione

78 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

79 - Attestato di conclusione del corso

80 - Attestato di frequenza e specializzazione

81 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

82 - Attestato di conclusione del corso

83 - Attestato di frequenza e specializzazione

84 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

85 - Attestato di conclusione del corso

86 - Attestato di frequenza e specializzazione

87 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

88 - Attestato di conclusione del corso

89 - Attestato di frequenza e specializzazione

90 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

91 - Attestato di conclusione del corso

92 - Attestato di frequenza e specializzazione

93 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

94 - Attestato di conclusione del corso

95 - Attestato di frequenza e specializzazione

96 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

97 - Attestato di conclusione del corso

98 - Attestato di frequenza e specializzazione

99 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

100 - Attestato di conclusione del corso

101 - Attestato di frequenza e specializzazione

102 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

103 - Attestato di conclusione del corso

104 - Attestato di frequenza e specializzazione

105 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

106 - Attestato di conclusione del corso

107 - Attestato di frequenza e specializzazione

108 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

109 - Attestato di conclusione del corso

110 - Attestato di frequenza e specializzazione

111 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

112 - Attestato di conclusione del corso

113 - Attestato di frequenza e specializzazione

114 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

115 - Attestato di conclusione del corso

116 - Attestato di frequenza e specializzazione

117 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

118 - Attestato di conclusione del corso

119 - Attestato di frequenza e specializzazione

120 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

121 - Attestato di conclusione del corso

122 - Attestato di frequenza e specializzazione

123 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

124 - Attestato di conclusione del corso

125 - Attestato di frequenza e specializzazione

126 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

127 - Attestato di conclusione del corso

128 - Attestato di frequenza e specializzazione

129 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

130 - Attestato di conclusione del corso

131 - Attestato di frequenza e specializzazione

132 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

133 - Attestato di conclusione del corso

134 - Attestato di frequenza e specializzazione

135 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

136 - Attestato di conclusione del corso

137 - Attestato di frequenza e specializzazione

138 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

139 - Attestato di conclusione del corso

140 - Attestato di frequenza e specializzazione

141 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

142 - Attestato di conclusione del corso

143 - Attestato di frequenza e specializzazione

144 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

145 - Attestato di conclusione del corso

146 - Attestato di frequenza e specializzazione

147 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

148 - Attestato di conclusione del corso

149 - Attestato di frequenza e specializzazione

150 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

151 - Attestato di conclusione del corso

152 - Attestato di frequenza e specializzazione

153 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

154 - Attestato di conclusione del corso

155 - Attestato di frequenza e specializzazione

156 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

157 - Attestato di conclusione del corso

158 - Attestato di frequenza e specializzazione

159 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

160 - Attestato di conclusione del corso

161 - Attestato di frequenza e specializzazione

162 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

163 - Attestato di conclusione del corso

164 - Attestato di frequenza e specializzazione

165 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

166 - Attestato di conclusione del corso

167 - Attestato di frequenza e specializzazione

168 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

169 - Attestato di conclusione del corso

170 - Attestato di frequenza e specializzazione

171 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

172 - Attestato di conclusione del corso

173 - Attestato di frequenza e specializzazione

174 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

175 - Attestato di conclusione del corso

176 - Attestato di frequenza e specializzazione

177 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

178 - Attestato di conclusione del corso

179 - Attestato di frequenza e specializzazione

180 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

181 - Attestato di conclusione del corso

182 - Attestato di frequenza e specializzazione

183 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

184 - Attestato di conclusione del corso

185 - Attestato di frequenza e specializzazione

186 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

187 - Attestato di conclusione del corso

188 - Attestato di frequenza e specializzazione

189 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

190 - Attestato di conclusione del corso

191 - Attestato di frequenza e specializzazione

192 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

193 - Attestato di conclusione del corso

194 - Attestato di frequenza e specializzazione

195 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

196 - Attestato di conclusione del corso

197 - Attestato di frequenza e specializzazione

198 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

199 - Attestato di conclusione del corso

200 - Attestato di frequenza e specializzazione

201 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

202 - Attestato di conclusione del corso

203 - Attestato di frequenza e specializzazione

204 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

205 - Attestato di conclusione del corso

206 - Attestato di frequenza e specializzazione

207 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

208 - Attestato di conclusione del corso

209 - Attestato di frequenza e specializzazione

210 - Attestato HACCP 1° e 2° livello.

211 - Attestato di conclusione del corso

212 - Attestato di frequenza e specializzazione

-
- 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