

Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno



Luogo **Toscana, Livorno**
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



E' un percorso formativo, completo e professionalizzante che PIUITALIA ha pensato per te.
il 92% dei nostri allievi trova lavoro entro i tre mesi dal diploma!
Il corso segue tre fasi: Teoria, Pratica e Lavoro.

TEORIA:

- dispense da studiare dove e quando vuoi Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze indispensabili per entrare nel mondo della birra.

PRATICA:

- 2 mesi di stage (320 ore) per mettere in pratica quanto appreso nella teoria. Avrai l'opportunità di trascorrere giornate di vero lavoro al fianco di un mastro birraio professionista acquisendo competenze di alto livello spendibili nel mondo del lavoro

DESTINATARI

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

Programma del Corso

1. CULTURA E MATERIE PRIME
- storia della birra



2 PREPARAZIONE DELLA BIRRA
- il malto
- la birra
- la degustazione
3 CAPIRE LA BIRRA
- difetti della birra
- la degustazione



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>



Corso Chef Professionale con Stage Garantito a Livorno
<https://www.annunci.it/x-251665-z>

4. IL TECNICO BIRRAIO

- gli impianti birrai
- gli stili birrai
- la birra in botte

5. LA BIRRA ED IL MARKETING

- marketing
- merchandising
- mettersi in proprio
- l'impresa artigiana
- prevenzione e sicurezza

Requisiti

I nostri corsi sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale. Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- conoscenza della lingua italiana
- aver compiuto il sedicesimo anno di età
- essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

RICONOSCIMENTI

- Attestato di specializzazione
- Attestato di frequenza teorico/pratica
- Attestato HACCP (se richiesto)
- lettera di referenza PIUITALIA e del laboratorio ospitante

OFFERTA; prezzi, costi e condizioni

- Tutti i corsi PIUITALIA sono personalizzabili nella durata e modalità dello stage in funzione delle esigenze di ogni allievo.
- Sono previste BORSE DI STUDIO per persone disoccupate e sotto i 30 anni.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PER ISCRIZIONI, CONTATTACI SUBITO! Chiudi