

Corso Barman Online con Stage a Terni



Umbria, Terni
<https://www.annuncici.it/x-270558-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

PROGRAMA DE CURSOS

Scritto da Corso imparare

Figura 8 I più importanti obiettivi (G)

□ [About](#) □ [Contact](#) □ [Feedback](#)

-La prima colazione nel mondo (Grecia, Turchia)

<http://www.abc.com>

-Salute e dieta (Cibi salutistici, colazione da...

[Saluto e dieta](#) | [Glossario](#) | [Soluzioni](#) | [Contatti](#)

a caffetteria (Storia e coltivazione del caffè)

La canapa (Storia e coltivazione di una pianta) - preparazione latte fermentato creme ma

Preparazione, latte, montatura e clima

t/x-
Only

2270

558
Ter
cc
558

B-
B-
B-

For more information about the study, please contact Dr. John P. Morrissey at (212) 305-6000 or via email at jmorrissey@nyp.edu.

**Corso Barman Online cor
Stage a Term**

**https://www.annunciati.it/x-270558-
Z la**

-
- 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