

-
- Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione
 - Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in équipe.

Materie di studio

- Ristorazione generale
- Sicurezza alimentare
- Cenni di nutrizione e dietologia
- Cenni di enologia-enografia
- Il mondo del bar
- Le bevande alcoliche
- Cocktail e Flair
- Latte art
- Economia aziendale
- Marketing

89%

La percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.

87%

La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.

84%

La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

- Inserimento Rapido in Contesto Lavorativo (**Grazie al Nostro Metodo "Garanzia di Profitto").
- Supporto nella Ricerca di Occupazione Dopo il Corso Tramite la Nostra Agenzia del Lavoro (**Oltre 600 nuovi annunci di lavoro pubblicati negli ultimi 2 mesi).
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 5.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

[CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO](#) Chiudi