Corso Barman Online con Stage a Roma

Luogo **Lazio, Roma**
https://www.annuncici.it/x-302852-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.

PROGRAMMA DEL CORSO
Nel corso impareremo
- Quali sono i più importanti colazioni (Caffè, tè, cioccolata...)

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

-Salute e dieta (Cibi salutistici, colazione dolce, colazione salata, colazione e calorie...)

-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)

Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z
Corso Barman Online con Stage a Roma https://www.annuncici.it/x-302852-z

- 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