

## Corso di Barman Con Bruno Vanzan e Matteo Beluffi a Como



Luogo **Lombardia, Como**  
<https://www.annunci.it/x-33231-z>

## CORSO DI BARMAN

Tra i docenti a tua disposizione due campioni del settore: Bruno Vanzan e Matteo Beluffi. Due tra i migliori barman in circolazione.

(\*\*Con inserimento formativo pratico garantito in locali rinomati di hotel 4 o 5 Stelle)

Il corso

Sono giovani ma, con il loro carisma e le loro capacità, hanno conquistato più volte il podio. Sono Bruno Vanzan, pluricampione del mondo di Flair Bartending e Matteo Beluffi, campione di Caffetteria Latte Art.

**Il corso di barman è rivolto a coloro che intendono operare da professionisti nel settore dei beverage.**

Il corso di barman nasce dalla crescente richiesta di specialisti in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. La nostra è una formazione a 360°, perché desideriamo fornire al futuro Barman anche una cultura settoriale che lo aiuterà a comprendere meglio il proprio lavoro e il proprio futuro professionale.

Imparerai a fare drink e cocktail, a gestire la sequenzialità degli ordini, a curare i rapporti con la clientela e a utilizzare gli strumenti professionali per svolgere questa professione.

## Durata del corso

- 200 ore di Stage Retribuito
  - Minimo 2 mesi di parte pratica

<p>• Garanzia di profitto • Cognosce il lavoro • Possiede una certa esperienza di inserimento professionale • Ha buoni risultati scolastici • Bar di ogni dimensione e tipologia • Strutture ricettive per vacanze: campagne, villette turistiche, navi da crociera, Discoteche e Pub • Hotel</p> <p>Requisiti minimi richiesti • Per partecipare al corso di Barman è necessario aver ascolto l'obbligo scolastico</p>				
---	---	---	---	---

- 
- Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana
  - 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”).
- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 8.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

**CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO**