Vorrei fare il barman, al via il corso all'Accademia del Gusto

macinacaffe-da-bar-430x247-678916c3

Parte mercoledì 25 ottobre all'**Accademia del Gusto di Osio Sotto** il corso professionalizzante “ **Vorrei fare il barman**”. Il percorso di formazione (78 ore complessive articolate in 16 incontri, dalle 14 alle 19, dal 25 ottobre al 30 novembre) svela passo dopo passo le fasi per gestire un bar. Nessun aspetto viene escluso: si spazia dalla gestione imprenditoriale che la conduzione del locale porta con sé, con un'attenta analisi di costi e ricavi, ai segreti del mestiere. Si parte dalle tecniche per preparare un ottimo caffè, con l'approfondimento su caffetteria e miscelazione, ai segreti per un cappuccino con latte montato a regola d'arte e decorato con tutta la fantasia che la “latte art” sa sprigionare. Il corso, dalla forte connotazione pratica, garantisce una realizzazione perfetta di cocktail e aperitivi, da quelli tradizionali a quelli di maggior tendenza. Grazie ad approfondimenti tematici i corsisti possono farsi una cultura su distillati e dintorni, digestivi compresi, oltre che sul sempre più variegato mondo della birra. Il percorso formativo si chiude con il confronto attivo con locali di successo e testimonial del settore, il più importante stimolo che una nuova attività o un progetto d'impresa possano avere.

“Con la liberalizzazione delle licenze siamo diventati una categoria fragile e per stare sul mercato purtroppo non basta saper fare un cocktail o servire un buon cappuccino – dice **Giorgio Beltrami**, presidente del **Gruppo Bar Caffetterie e Pasticcerie Ascom**, tra i docenti del corso-. La gestione economica è l’abc di ogni attività imprenditoriale, è una parte fondamentale e anche laddove è corretta e portata avanti con impegno e dedizione esistono comunque dei margini di miglioramento e ulteriore crescita”. La formazione continua a rappresentare la migliore arma delle imprese per restare sul mercato: “La crisi più grave è quella delle idee e della professionalità, solo con un aggiornamento costante si può continuare a competere- continua Beltrami-. Fare un mestiere da vent’anni non è un buon motivo per non frequentare un corso di aggiornamento che allarga sempre e comunque il proprio orizzonte culturale”.

Il settore negli ultimi 5 anni è cresciuto del 10,5%: dal 2012 al terzo trimestre 2017 le attività sono passate da 2425 a 2679. In città i pubblici esercizi sono 384 (+ 9,1% dal 2012). Nel terzo trimestre le attività sono cresciute del 2,27% (+ 4,57 in città).

Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione 035.4185706/707, info@ascomformazione.it
E' possibile frequentare anche solo alcuni moduli e approfondimenti tematici del corso.
Per consultare il calendario dei corsi: www.ascomformazione.it
Il corso si svolge all'Accademia del Gusto Ascom, Piazzetta don Gandossi, 1- Osio Sotto (Bg)