



CONGUSTO[®]
GOURMET INSTITUTE

Corso professionale per management, bar e sommellerie



DIVENTA UN PROFESSIONISTA

Congusto è un valido alleato per tutti i futuri professionisti del settore HO.RE.CA. I corsi sono certificati in qualità ISO 9001.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Appassionati che vogliono farne un mestiere

Diplomati di Istituti alberghieri che vogliono migliorare le proprie competenze e affacciarsi al mondo del lavoro

Professionisti che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici

Lavoratori del settore HO.RE.CA. che non hanno compiuto un percorso formativo e desiderano conseguire una certificazione

Aziende o operatori del settore

Risorse che intendono ricollocarsi professionalmente

PERCHÉ SCEGLIERE CONGUSTO

Ente Accreditato e Certificato

Eccellenza Accademica

Esercitazioni Pratiche

Un campus di 1.500 mq

7 aule attrezzate e moderne

100% allievi collocati in stage a fine corso

Centinaia di allievi ogni anno

Partner rinomati dell'HO.RE.CA

Pagamenti rateali fino a 18 mesi

Corsi patrocinati da APCI

Attestato di frequenza dell'Ente

Certificazione delle competenze
(valido anche in UE)

Attestato Haccp

Attestato Sicurezza

Il corso per Manager di Sala, Bar e Sommellerie si prefigge di formare un esperto nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite, grazie al proprio stile personale e professionale. Si tratta di un percorso in grado di formare una figura efficiente e competente che possa facilmente inserirsi all'interno di strutture ristorative, alberghiere, bar e pubblici esercizi. Inoltre, è un professionista specializzato in miscelazione di bevande, preparazioni gastronomiche, esperto nella scelta e servizio di vini.

DESTINATARI

La professione di **Manager di Sala, Bar e Sommellerie** può essere intrapresa da chiunque e, se svolta con passione e dedizione, può consentire un rapido ingresso nel mondo del lavoro in un settore in continua espansione. Il corso è rivolto ad ambosessi, di **età compresa tra i 18 ed i 50 anni**, che abbiano assolto l'obbligo scolastico.

ORE ► **180 + 120 = 300 h**

FREQUENZA ► **Lun-Mar-Mer**

LIVELLO ► **professionale**

STUDENTI MAX ► **12**

DURATA E FREQUENZA DEL CORSO

Il Corso per Management Bar e Sommellerie, prevede **180 ore** teorico-pratiche e **stage formativo curriculare**. La frequenza è ogni lunedì martedì e mercoledì, dalle ore 10:00 alle ore 17:00. Al termine del programma formativo è previsto un esame finale presso la sede di Congusto Gourmet Institute, a cui accedono solo gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% del monte ore delle lezioni previste.

ATTESTATI RILASCIATI

Al termine del corso, superato l'esame finale che sarà tenuto da una commissione interna, Congusto Gourmet Institute in qualità di Ente di formazione accreditato e certificato rilascerà agli allievi:

- **ATTESTATO DI FREQUENZA** dell'ente
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE** (Valido anche in UE)
- **ATTESTATO HACCP**
- **ATTESTATO SICUREZZA**


COSTI

Tassa d'iscrizione:
500,00 euro

Quota di partecipazione:
3.900,00 euro*

Il costo del corso include:

- Lezioni tenute da docenti affermati e qualificati;
- Partecipazione a tutte le attività: lezioni teoriche, dimostrazioni, esercitazioni pratiche, eventi e/o manifestazioni;
- Materiale didattico: schede tecniche e libro di testo;
- Stage formativo curriculare presso prestigiose strutture convenzionate;
- Servizio Placement.


dilazionabili in 6 - 9 - 12 rate mensili

Durante le lezioni gli allievi dovranno indossare pantaloni e scarpe nere e camicia bianca.

SERVIZIO DI PLACEMENT

Congusto ha stretto importanti convenzioni con ristoranti stellati, laboratori di pasticceria, hotel di lusso, Catering, Aziende della Grande Distribuzione GDO, Mense, Pizzerie e Panifici, per permettere agli allievi dei corsi professionali, al termine del percorso didattico, di valutare attraverso Colloqui d'Orientamento con i propri tutor, la possibilità di continuare la propria formazione on the job attraverso l'attivazione di tirocini formativi/stage, canali d'ingresso nel mondo del lavoro e un'opportunità per migliorare le proprie competenze e skills maturate durante il percorso didattico.

Alcune delle strutture convenzionate:

CERESIO 7
POOLS & RESTAURANT



 **Terrazza
Triennale**



H O T E L
HMS
MILANOSCALA



Programma didattico



-
- Accoglienza e servizio
-
- Psicologia ed elementi di interculturalità
-
- Mise en place e allestimento
-
- Tecniche barman
-
- Il meringaggio e la pasticceria salata
-
- Vino, cantine, abbinamento e servizio
-
- Management della Sala
-