



## Quelli che Vorrei fare il barman Per loro c'è un corso dell'Ascom

18 ottobre 2017

Come imparare a miscelare, preparare cocktail e bevande calde? Serve qualcuno che ce lo insegni. Parte mercoledì 25 ottobre all'Accademia del Gusto di Osio Sotto il corso professionalizzante *Vorrei fare il barman*: 78 ore complessive articolate in 16 incontri, dalle 14 alle 19, fino al 30 novembre, che svelano 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.



(http://www.bergamopost.it/pensare-positivo/vorrei-barman-adesso-ce-pure-corso-dellascom/attachment/barman-1/#foto-1)

**Categoria che cambia.** «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 – afferma 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 (più 9,1% dal 2012). Nel terzo trimestre le attività sono cresciute del 2,27% (più 4,57 in città).

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

Condividi:     

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



(/chi-e/ecco-a-voi-il-miglior-barman-ditalia-amanti-dei-cocktail-lavora-a-milano/)

Ecco a voi il miglior barman d'Italia

Amanti dei cocktail, lavora a Milano (/chi-e/ecco-a-voi-il-miglior-barman-ditalia-amanti-dei-cocktail-lavora-a-milano/)



(/vivabergamo/la-vera-rivoluzione-della-mixology-bergamo-passa-dal-barrier-bar/)

La vera rivoluzione della mixology

a Bergamo passa dal Barrier bar (/vivabergamo/la-vera-rivoluzione-della-mixology-bergamo-passa-dal-barrier-bar/)



(/vivabergamo/aartisan-cafe-via-san-bernardino/)

Artisan Café in via San Bernardino

Un bar che è mille cose, tutte belle (/vivabergamo/aartisan-cafe-via-san-bernardino/)

## Lascia un commento

Devi loggarti ([http://www.bergamopost.it/login/?redirect\\_to=http%3A%2F%2Fwww.bergamopost.it%2Fpensare-positivo%2Fvorrei-barman-adesso-ce-pure-corso-dellascom%2F](http://www.bergamopost.it/login/?redirect_to=http%3A%2F%2Fwww.bergamopost.it%2Fpensare-positivo%2Fvorrei-barman-adesso-ce-pure-corso-dellascom%2F)) per pubblicare un commento.



(/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/110-anni-5-motivi-cui-la-dea-un-grande-futuro/)

## 110 anni e 5 motivi per cui la Dea ha un grande futuro (/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/110-anni-5-motivi-cui-la-dea-un-grande-futuro/)

Fabio Gennari

Il giorno dopo gli auguri di rito e le manifestazioni di affetto arrivate da tifosi, ex giocatori e dirigenti, resta un fatto incontrovertibile: l'Atalanta di oggi è qualcosa di unico. Passata la scadenza dei 110 anni, proviamo a sottolineare almeno » (<http://www.bergamopost.it/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/110-anni-5-motivi-cui-la-dea-un-grande-futuro/>)

Archivio **Atalanta siamo noi** >  
(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/l-atalanta-siamo-noi/>)

---

## DEA LIVE

Atalanta-Apollon, il Papu non ce ...



Archivio **Dea live** >  
(<http://www.bergamopost.it/category/rubriche/dea-live/>)

---

## PRIMA PAGINA



(<http://edizioni digitali.netweek.it/dmedia/index.jsp?openlast=bergamopost>)

---

## FOTO DEL GIORNO

(<http://www.bergamopost.it/rubriche/foto-del-giorno/donizetti-nella-notte-igor-gherardi/attachment/il->