|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nome** |  | | | | | | | |
| **Cognome** |  | | | | | | | |
| **Data di Nascita** | |  | | **Luogo di Nascita** | |  | | |
| **Codice Fiscale** | |  | | | | | | |
| **Docum. d’Identità N°** | | |  | | **Tipologia di Documento** | | |  |
| **Indirizzo di Residenza** | | |  | | | | **CAP** |  |
| **Città di Residenza** | | |  | | | | **Provincia** |  |  |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Telefono Fisso** | |  | **Cellulare** | | | |  | | | | **Contatto e-mail** | |  | | | | | | | | | **Data di Inizio del Corso** | |  | | | | **Data di oggi** | |  | | | **Indicare il Corso/Servizio prescelto con una X:** | | | | | | | | | | | **Bar Manager (20 ore)** |  | **Bar Manager + Barman Base (84 ore)** | |  | **Bar Manager + Caffetteria Base (54 ore)** | | | |  | | **Imprenditore BAR (20 ore)** |  | **APRIRE UN BAR: Imprenditore BAR + SAB (Ex REC) + HACCP (164 ore)** | |  | **Consulenza Bar e Ristorazione** | | | |  | | **Progettazione Bar, Banconi Bar e Locali** | | | |  | | **Fasce orarie DISPONIBILI (è possibile indicarne più di una)** | | | | |  | | | | | | **Fascia oraria preferita**  **(indicarne solo una)** | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **INSERIRE LE LETTERE CORRISPONDENTI ALLEFASCE ORARIE INDICATE NELLA PAGINA SUCCESSIVA**  **OPPURE “TURNI PERSONALIZZATI”**  **OPPURE “SUPER INTENSIVO” (8h gg x 5gg)**  **COME CI HAI TROVATI? (Indicalo con una X)**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | ***Motori di Ricerca (Google, Yahoo,…)*** |  | ***Social Media***  ***(Facebook, Twitter,..)*** |  | ***Banner Pubblicitario*** |  | | ***Blog o altri Siti Web*** |  | ***Newsletter*** |  | ***App MIXOLOGY Academy*** |  | | ***Spot Cinema/Radio*** |  | ***Riviste*** |  | ***Passaparola*** |  | | | | | | | | | |

**ORARI DEI CORSI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TURNO INFRASETTIMANALE**  Dal lunedi al venerdi, 4 ore al giorno | | | | |
| ***MATTINA (A)***  10:00/14:00 | | ***POMERIGGIO (B)***  15:00/19:00 | **SERA (C)**  19:00/23:00 | |
| **TURNO WEEK-END (D)**  Il sabato, 8 ore al giorno | | | | |
| ***MATTINA***  10:00/14:00 | ***POMERIGGIO***  15:00/19:00 | | | ***PERSONALIZZATO (P)***  \*Da concordare |

* **COSTO DEL CORSO “BAR MANAGER” (20 ore):**  105€ al mese per 18 mesi, per un totale di 1890€, oppure **1390€** se paghi subito (RISPARMI 500€ in tutto). Prezzi IVA e Tasse INCLUSE.
* **COSTO DEL CORSO “BARMAN + BAR MANAGER” (76 ore + 8 ore di STAGE):**  160€ al mese per 18 mesi, per un totale di 2880€, oppure **2180€** se paghi subito (RISPARMI 700€ in tutto). Prezzi IVA e Tasse INCLUSE.
* **COSTO DEL CORSO “CAFFETTERIA + BAR MANAGER” (44 ore + 8 ore di STAGE):**  135€ al mese per 18 mesi, per un totale di 2440€, oppure **1790€** se paghi subito (RISPARMI 650€ in tutto). Prezzi IVA e Tasse INCLUSE.
* **COSTO DEL CORSO “IMPRENDITORE BAR” (24 ore):**  110€ al mese per 18 mesi, per un totale di 1987€, oppure **1497€** se paghi subito (RISPARMI 490€ in tutto). Prezzi IVA e Tasse INCLUSE.
* **COSTO DEL CORSO “APRIRE UN BAR”: CORSO IMPRENDITORE BAR + CORSO SAB (EX REC) + CORSO HACCP” (164 ore):**  166€ al mese per 18 mesi, per un totale di 3000€, oppure **1880€** se paghi subito (RISPARMI 1120€ in tutto). Prezzi IVA e Tasse INCLUSE.
* **COSTO CONSULENZA BAR E RISTORAZIONE:**

200€ l’ora (IVA inclusa)+ Spese di viaggio al di fuori del raccordo anulare di Roma

* **COSTO PROGETTAZIONE BAR, BANCONI BAR E LOCALI:** da definire

**Dal lunedì al sabato dalle 10:00 alle 14:00 e dalle 15:00 alle 19:00**

06 89017461 – 347 8834161

[www.corsiperbarman.it](http://www.corsiperbarman.it) - info@corsiperbarman.it