

SOMMARIO



INTRODUZIONE, CONOSCIAMOCI	2
Quale futuro ci mettono davanti? La situazione reale del mercato del lavoro	3
Perché ho fondato la MIXOLOGY Academy? La storia di un ragazzo come te	7
Trasforma in realtà i tuoi progetti: i valori della MIXOLOGY Academy per aiutarti.....	17
nel lavoro e nella carriera	
Il cuore dell'Accademia: i trainer della MIXOLOGY Academy.....	20
Accademie da 600 mq: impara nelle più grandi strutture per la formazione.....	39
dei barman al mondo	
Massimo 10 studenti per Trainer: Ricevi la massima attenzione durante la tua.....	41
formazione	
Il nostro staff, sempre aggiornato MIXOLOGY University.....	42
 LAVORO E CARRIERA	 43
Perché oggi è il momento migliore per diventare barman o barlady?	44
Come non farti scappare le opportunità lavorative	
Ma si trova lavoro? Sì e in tutte le stagioni!.....	48
Quanto si guadagna? Attento al fai da te: un professionista si riconosce.....	51
(e viene pagato)	
Vivere e lavorare all'estero? Diventando Bartender è possibile!.....	57
Trovare lavoro subito dopo il corso? Semplice con la certificazione professionale e.....	58
il nostro Bartender Job	
Conoscere il caffè: l'arma segreta del bartender.....	64

DAI UNA DIREZIONE ALLA TUA CARRIERA DA BARMAN	74
Speak Easy: Impara a comunicare come un leader	75
per raggiungere i tuoi obiettivi	
 COME FARE UNA CARRIERA BRILLANTE: IL GUADAGNO OLTRE ALLO STIPENDIO	77
Le mance: un secondo stipendio!	78
Vuoi andare oltre? Guadagna anche dagli eventi.....	79
 APRIRE UN LOCALE	85
Vuoi aprire il tuo locale? Ecco tutto quello che devi sapere.....	86
La storia di due nostri studenti: da barman a imprenditori di successo.....	87
a Formentera	
 STRUMENTI PER IL LAVORO E LA CARRIERA	89
Postazioni private di allenamento.....	90
Anno accademico incluso: 12 mesi per allenarti quanto vuoi	95
Level up: il Netflix per la tua formazioni continua	96
Bar Wars: porta il tuo locale al successo.....	98
 DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA	100
Qual è il corso per me? Conosci le Tutor Mixology!.....	101
Quanto dura il corso? Posso seguirlo anche se ho altri impegni?.....	102
Durante il corso ho la mia postazione per esercitarmi?.....	103
Mi esercito preparando cocktail veri durante il corso?.....	104
Sono seguito nel lavoro e nella carriera anche dopo il corso?.....	105
L'accademia è certificata e rilascia un attestato professionale?.....	106
Se ho più di 30 o 40 anni, sono ancora in tempo per iniziare?.....	108

Se ho difficoltà ad imparare durante il corso, ... sono seguito con attenzione dai Trainer?	110
Qual è l'investimento per il corso?.....	111
Posso diventare bartender o barlady anche se sono particolarmente timido/a?.....	112
Posso scegliere il corso anche se ho zero esperienza?.....	113
Posso seguire il corso anche se già lavoro e ho un po' di esperienza?.....	113
Se voglio aprire/gestire un locale, quale corso devo seguire?.....	114
SEI FUORI SEDE? ECCO COME FARE.....	116
Come posso seguire il corso se non c'è nella mia città?.....	117
Dove posso alloggiare?.....	118
INIZIA SUBITO A LAVORARE E FAI CARRIERA.....	120
TESTIMONIANZE	122



*Il barman (anche chiamato bartender)
è una delle figure più richieste in assoluto in tutta Italia
ed è, proprio per la sua natura, perfetto per i giovani:
a contatto con il pubblico, ben pagato
e con grandi possibilità di carriera anche all'estero.*





INTRODUZIONE, CONOSCIAMOCI!



QUAL È IL FUTURO CHE TI ASPETTA?

Ecco gli scenari possibili



Diciamoci la verità: il mercato del lavoro di oggi è un vero disastro e finite le scuole superiori, le opzioni di un ragazzo o di una ragazza sono poche:

1

**Andare all'università e vedere i primi soldi
soltanto dopo 3 o 5 anni di studio**

E anche con la laurea trovare velocemente lavoro in Italia non è facile!

Infatti, indipendenza economica e libertà sono rimandate spesso a dopo la laurea ma, sempre di più, stanno diventando un miraggio che la maggior parte dei giovani di oggi non raggiungerà mai.

Le aziende hanno molte pretese e tendono a sottopagare i neolaureati, anzi ti fanno entrare in un vortice di stage e tirocini infiniti.

E la società si aspetta che tu nel frattempo vada a vivere da solo e magari metta su famiglia! Ma senza un lavoro da fare mentre studi o in attesa di iniziare una carriera nel tuo campo di studi, sarà praticamente impossibile!

2

Andare subito a lavorare ma... dove?

Sul mercato del lavoro è molto difficile trovare l'azienda che investa su di te, soprattutto se sei senza formazione e senza esperienza.

E questo vale anche per quelle professioni che non richiedono una laurea!

Probabilmente finiresti a lavorare in magazzino, in un call center, in fabbrica o in auto officina, adattandoti, per riuscire a guadagnare qualche soldo per mantenerti da solo.

Ma i posti di lavoro disponibili oggi non sono così piacevoli per un giovane pieno di energia o per una persona che vuole cambiare vita e ricevere nuovi stimoli.

3

Restare a casa senza fare nulla

Lo so, purtroppo sempre più giovani non hanno l'opportunità di farsi valere, di trovare un lavoro che realmente gli piaccia e che possa anche pagare un affitto e da mangiare. E così restano, contro voglia, a casa dei genitori.

Un quadro drammatico, che si sta allargando sempre di più anche agli adulti sopra i 30 anni.

Ma c'è qualcosa che possiamo fare per aiutare ragazzi e ragazze di ogni età a farsi strada nel lavoro e nella vita?

Magari indirizzandoli verso una carriera divertente e stimolante, che allo stesso tempo paga molto bene?

In tanti anni di formazione, la MIXOLOGY Academy ha individuato una valida strada per raggiungere i propri specifici obiettivi: come arrotondare durante gli studi, vivere da soli, fare esperienze all'estero o anche mantenere la famiglia.



**Il barman è una delle figure
più richieste in assoluto in tutta Italia
e unisce la soddisfazione economica
alla libertà personale**

La strada da seguire, è la professione che in Italia (e all'estero) non muore mai:
il barman.

Il barman (anche chiamato bartender) è una delle figure più richieste in assoluto in tutta Italia ed è, proprio per la sua natura, perfetto per i giovani: a contatto con il pubblico, ben pagato e con grandi possibilità di carriera sia in Italia, sia all'estero.

Abbiamo formato più di 12.000 ragazzi e ragazze nel settore bar, aiutandoli a trovare lavoro e fare carriera nei locali, nelle città o nei Paesi in cui volevano vivere.

E dopo tutti questi anni e i successi lavorativi dei nostri studenti, posso dire che non c'è professione migliore per i giovani del barman: un lavoro che unisce la soddisfazione economica e il divertimento alla libertà personale.

Ed è un lavoro che si può imparare anche se parti da zero!

È stato così anche per me in prima persona (e nel prossimo capitolo puoi leggere tutta la storia).



MIXOLOGY ha formato più di 12.000
ragazzi e ragazze nel settore bar

PERCHÉ HO FONDATO LA MIXOLOGY ACADEMY

LA STORIA DI UN RAGAZZO COME TE



Ciao sono Luca Malizia, fondatore di MIXOLOGY Academy, la prima accademia Barman in Europa (e c'è chi dice del mondo), con oltre 600 mq di scuole tra Roma e Milano e migliaia di studenti ogni anno.

Siamo un punto di riferimento non solo per la formazione da barman ma anche per garantire a giovani come te un futuro CONCRETO. Dove per concreto intendo ben pagato, in locali/hotel di altissimo livello e che possa farti apprezzare e vivere a pieno ogni giorno della tua vita.

Se stai leggendo queste parole, significa che sei in un momento della tua vita in cui devi fare una scelta e ammiro tantissimo il fatto che tu ti stia permettendo di seguire te stesso e le tue ambizioni.



Ma perché dovresti valutare una carriera da barman e non - ad esempio - un percorso universitario?

La risposta è semplice.

Quando i tuoi genitori erano giovani, la vita era molto più semplice di oggi: studiavi, se volevi ti prendevi una Laurea e in ogni caso il lavoro, un buon lavoro ben pagato, era praticamente garantito.

“

Quello che ho imparato è che ognuno di noi parte da un punto, ma è libero di decidere (e ha il dovere di farlo) dove vuole arrivare.





Oggi anche se ti laurei con 110 e lode e prendi tutti i possibili Master di specializzazione, bene che ti va finisci a farti schiavizzare da un'azienda che ti offre uno stage con rimborso spese, con la scusa che ti sta permettendo di fare esperienza.

E se va male, finisci in un negozio o in un Call Center con una paga da fame per ricevere insulti tutto il giorno...nonostante la laurea che doveva aprirti le porte del successo.

Per questo a 20 anni sono scappato dall'Università per reinventarmi e ho deciso di aprire un locale con degli amici, oggi di mestiere faccio l'imprenditore nel settore della formazione e la MIXOLOGY Academy è il progetto di cui vado più fiero!

Se non fosse stato per quel mio primo lavoro da barman, non so che fine avrei fatto, sinceramente. Probabilmente sarei finito a fare un noiosissimo lavoro da ufficio che mi avrebbe fatto diventare un uomo frustrato e infelice.



Con una buona dose di coraggio e un po' di fortuna, io e i miei tre soci di allora siamo riusciti a ottenere un prestito con il quale abbiamo aperto il nostro cocktail bar, a Roma.

In poco tempo siamo passati dal lavorare giorno e notte sette giorni su sette facendo qualsiasi cosa, dall'assumere 10 persone alla gestione del locale.

Ed è stata proprio l'esigenza di trovare nuovo personale a spingerci ad aprire un centro di formazione.

Dopo una serie di colloqui e prove fallimentari con alcuni barman esterni che avevano già esperienza, mi sono reso conto che dovevo prendere persone e formarle con il mio metodo e con le competenze giuste.

Così è iniziato per gioco e mi sono ritrovato in poco tempo sommerso di richieste, per questo ho iniziato ad aprire le porte di quel primo corso base, a chiunque volesse farlo.

E in poco tempo ho chiuso il locale e ho cercato un posto in cui dare vita a quella che oggi è la MIXOLOGY Academy.

Da quel momento le cose sono cresciute molto velocemente, abbiamo aggiunto corsi, creato specializzazioni, master e degustazioni.

Presto mi sono ritrovato a gestire più di 30 collaboratori e a formare (e far crescere) le migliaia di persone che ogni giorno scelgono di affidarsi a noi.

È proprio per condividere questo tipo di crescita che ho allargato, trasformato e costruito **MIXOLOGY Academy**, la prima vera Accademia Professionale per Bartender, così da permettere alle persone di formarsi, diventare professionisti e fare carriera nel mondo della misceolazione.

Alla MIXOLOGY Academy formiamo ogni anno migliaia di persone e il 99,4% di loro trova lavoro entro 3 mesi dal termine del loro percorso. Un lavoro ben pagato, stimolante e pieno di soddisfazioni.

Quello che ho imparato è che ognuno di noi parte da un punto, ma è libero di decidere (e ha il dovere di farlo) dove vuole arrivare.

Non tutti hanno voglia di buttare anni all'università, né di fare un lavoro noioso davanti al computer per tutta la vita, ma il bello è che ci sono tantissime possibilità inesplorate che possono davvero valorizzare i tuoi talenti nascosti e farti crescere come persone e come professionista.

Solo se segui i tuoi sogni e le tue ambizioni, hai la possibilità di realizzare una carriera di successo e vivere una vita felice.

E se sei qui è proprio perché tu non ti accontenti di quello che tutto il mondo ti dice che dovresti fare, vuoi qualcosa di più.

Hai il dovere e il diritto di andartelo a prendere.

Io in questo scenario sono solo uno strumento che ti aiuta a costruire il tuo futuro e che ti porta dal punto A al punto B del tuo percorso di crescita.

Per questo motivo, oggi voglio fare il primo passetto insieme a te, che comincia con la lettura di questa guida.

Ma voglio anche offrirti subito la possibilità di parlare con una delle nostre tutor che ti aiuterà a scoprire se questo mondo fa per te.



In questo modo avrai subito le risposte a tutte le domande che ti frullano in testa.

Le nostre Tutor sono le persone più adatte per guidarti in questo processo di trasformazione e la tutor che ti verrà assegnata sarà al tuo fianco fin da subito.

Come?

- Aiutandoti a capire quali sono le strade che hai davanti e qual è la più giusta per te e per i tuoi obiettivi.
- Rispondendo a tutte le domande che ti stai facendo
- Guidandoti da ora, fino a dopo la fine del tuo percorso di formazione con noi
- Supportandoti in ogni momento e diventando il tuo punto di riferimento (e la tua fan numero 1)



E può farlo perché anche lei ha lavorato nel settore bar vivendo in prima persona i dubbi che forse stai affrontando tu in questo momento, conoscono perfettamente tutti i tasselli che servono per costruire una carriera di successo in questo settore e poi perché hanno già messo la loro esperienza a disposizione di migliaia di altri studenti della MIXOLOGY Academy, seguendoli e accompagnandoli dai primi passi in aula fino a che le loro carriere non sono definitivamente decollate.

*E potrei stare ore a raccontarti degli incredibili traguardi che hanno raggiunto i nostri ragazzi, ma per questo ci sono le **interviste su YouTube, gli articoli del blog** e il nostro libro delle **Testimonianze e Storie di Successo** che avrai modo di leggere.*

Insomma posso dire senza umiltà che sappiamo esattamente quello che facciamo e chi si è formato con noi ha avuto esattamente ciò che sognava. E ti assicuro che sarà così anche per te.

È già successo a tantissimi nostri allievi perché lo hanno voluto e - con l'aiuto dei nostri percorsi - lo hanno reso possibile: **perché non dovrebbe andare così anche a te?**





Bene, spero che tu abbia compreso l'importanza e il valore di questa opportunità e ti invito ad approfittare della consulenza GRATUITA della Tutor che ti verrà assegnata. Per **prenotare un appuntamento, telefonico o dal vivo**, puoi scansionare il qr code qui sotto e compilare il modulo che si aprirà:

Se invece vuoi continuare a leggere e approfondire ogni aspetto di questo settore, per arrivare dalla tutor già preparato e con le domande giuste, chiare in testa, allora ti lascio alla lettura di questa guida.

Crescere e aiutare gli altri a crescere, sempre

Luca Malizia
Fondatore di MIXOLOGY Academy

A close-up photograph of a person's hand holding a small, elegant glass filled with a dark red liquid, likely wine. The hand is positioned over a highly reflective, metallic surface that shows a clear reflection of the hand and the glass. The lighting is warm and directional, creating strong highlights and shadows. In the background, a perforated metal surface is visible. A white rectangular box with a thin border is superimposed over the lower half of the image, containing the Italian text "Crescere aiuta gli altri a crescere, sempre".

**“Crescere aiuta gli altri
a crescere, sempre”**

TRASFORMA IN REALTÀ I TUOI PROGETTI: I VALORI DELLA MIXOLOGY ACADEMY PER AIUTARTI NEL LAVORO E NELLA CARRIERA



Se sei nato e cresciuto in Italia, ti sarai reso conto che la mentalità dilagante è che le cose non si possano fare. È troppo difficile, troppo complicato, troppe cose che remano contro.

La società odierna ci ha detto per anni che “non si può fare”.

“Non è possibile trovare un lavoro ben pagato e pure bello”

“Non puoi realizzare i tuoi progetti, è impossibile farcela”

“La felicità? Per gli adulti non è prevista! Al massimo si va avanti nonostante tutte le rotture”

La verità è che queste frasi sono pericolose, soprattutto quando inizi a crederci davvero perché diventano la tua scusa per non provarci davvero.

Quello che devi accettare e credere è che sei tu a guidare la tua vita e portarla dove vuoi. E ti assicuro che non una frase fatta che significa che tutto sarà facilissimo.

Non sarà facile per niente e richiede molto impegno da parte tua, ma se vuoi davvero qualcosa, devi almeno provare a prendertela perché l'alternativa è continuare a lamentarsi e vivere una vita mediocre.

Proprio per creare un ambiente positivo per la crescita individuale di ogni studente, di qualsiasi età, abbiamo deciso di dare importanza non solo alle competenze professionali, ma anche a quelle personali.

Ecco perché nel tuo percorso crescerai sotto tutti i punti di vista.

Alla MIXOLOGY Academy abbiamo fissato dei valori che crediamo utili per raggiungere il successo nella vita e nella carriera, e ovviamente non ci basta trasmetterli ai nostri studenti.

Questi valori vengono condivisi anche con tutto il nostro staff e con i trainer.

CRESCITA
CORTESIA
SPETTACOLO
EFFICIENZA

Questi valori sono gli stessi che speriamo di rispecchiare con tutta MIXOLOGY Academy, nel modo in cui lavoriamo e nel modo in cui ci impegniamo ogni giorno a migliorare.

Ecco perché sono così importanti:

CRESCITA
Supera i tuoi limiti

Il primo valore assoluto è la crescita, intesa come la capacità di superare sempre i tuoi limiti, di costruire la vita che desideri, un pezzo alla volta.

Trasmettiamo ogni giorno ai nostri studenti l'importanza di credere in sé stessi e nella formazione.

Forse oggi non sei dove vuoi essere, ma la possibilità di costruire una nuova vita è sempre presente, se iniziare la strada che ti porterà a superare i tuoi limiti.

CORTESIA
Aiuta il prossimo ogni volta che puoi

La cortesia è la capacità di prenderci cura delle persone intorno a noi, di aiutarle a risolvere i loro problemi e di sostenerle nel loro percorso.

La cortesia è un valore molto importante nel lavoro, perché le persone, in qualsiasi mercato e ambito, sono disposte a pagarti proprio quando tu sei in grado di risolvere loro un problema.

Allenare la capacità di osservazione delle esigenze altrui ci permette di essere professionisti migliori e persone migliori.

Ed è proprio quando siamo disposti a fare un gesto in più verso gli altri che otteniamo dalla vita ciò che desideriamo.

È questo il potere della cortesia.

SPETTACOLO

Esseri Unici e Straordinari

Per la MIXOLOGY Academy ogni persona è unica e straordinaria.

Ed essere unici e straordinari sul mercato permette di ottenere grandi risultati. Per questo spingiamo i nostri studenti a non aver paura di esprimere sé stessi, di fare qualcosa di differente dagli altri.

Anche se sei timido puoi imparare a esprimere il meglio di te stesso ed essere apprezzato per le tue caratteristiche uniche.

Viviamo una sola vita su questa terra, non aver paura di viverla. C'è un valore unico che solo tu puoi dare al mondo.

EFFICIENZA

Essere Professionale

Saper lavorare con cura e precisione è ciò che differenzia un professionista da una persona che si è improvvisata nel lavoro.

Conoscere gli strumenti, le ricette dei cocktail, i metodi corretti di lavoro, ti permette di essere sicuro di te stesso e di lavorare al meglio.

Per questo tutti i nostri percorsi didattici sono studiati per aiutare ogni studente a essere efficiente dietro al bancone, a conoscere approfonditamente ogni aspetto del lavoro e ad essere riconosciuto come un vero professionista.

INTRODUZIONE, CONOSCIAMOCI!

IL CUORE DELL'ACCADEMIA: LO STAFF DELLA MIXOLOGY ACADEMY



Crescita, Cortesia, Spettacolo, Efficienza

Coltivare questi valori è la strada per trasformare i tuoi progetti in realtà. I valori della MIXOLOGY Academy fanno da linea guida anche nella scelta di tutti i collaboratori.

Per questo, molti dei nostri collaboratori, soprattutto i trainer, sono stati prima di tutto studenti dell'Accademia, studenti che si erano distinti fin da subito per talento, dedizione e carattere. Come ci si poteva aspettare hanno avuto carriere di successo, ma poi hanno deciso di far parte del nostro progetto e di trasmettere la passione e le competenze acquisite ai nuovi studenti.

Ecco le loro storie.



ALESSIO BARCHIESI

Direttore Generale e Amministratore

Mio padre aveva un ristorante, ereditato da suo padre, e io fin da piccolo passavo le mie giornate lì, ogni tanto a dare una mano per quel che potevo e altre volte semplicemente a guardarlo farsi il culo.

Quando avevo 12 anni mio padre ha deciso di chiudere per ragioni che non sto qui a raccontare ma questa cosa forse un po' mi ha formato e a 13 anni, oltre ad andare alle scuole superiori, nel week-end e a chiamata facevo qualche turno come cameriere extra in una pizzeria di zona.

Pelavo le patate, tagliavo i pomodori, la mozzarella, frullavo litri e litri di passata di pomodoro, mi infilavo nella cappa della cucina per pulirla, lavavo i bagni, pulivo e sistemavo la sala, e poi facevo la serata prendendo le ordinazioni: il tutto per 20/25€ al giorno.

Non mi sentivo sfruttato, non mi spaventava rimboccarmi le maniche e lavorare, perché guadagnavo per non pesare sulla mia famiglia e per pagarmi la vita che volevo.

Sapevo che ero io a scegliere di farlo e che non sarebbe stato per sempre.

L'anno successivo ho cambiato ristorante, mi ero presentato forte della prima esperienza e reso disponibile per tutta l'estate non essendoci la scuola.

Ero approdato in un locale più strutturato quindi facevo il commis ma guadagnavo di più e lavoravo esclusivamente in sala.

Proprio in questo posto, dopo qualche anno in cui lavoravo tutte le estati e per 3 o 4 turni a settimana durante l'anno, mi hanno chiesto per la prima volta nella mia vita di diventare Responsabile e, al contrario di quel che si potrebbe pensare, con molta serenità non ho accettato: non era quello che volevo fare.

Finita la scuola, spinto dalla mia professoressa di informatica (sì, facevo il tecnico industriale con specializzazione informatica), che ripeteva a me e alla mia famiglia quanto fossi forte nella materia (ti assicuro solo in questa perché per il resto stavo attento a lezione ma non ho mai toccato un libro fuori dalla classe, quindi ero sempre intorno alla sufficienza), mi sono iscritto all'università: Scienze Informatiche.

Ovviamente non era quello che volevo fare ma non lo sapevo o per lo meno non me lo ero ancora detto con chiarezza.

Quindi ho continuato con il mio schema precedente: studiare (più o meno) e lavorare.

Nel frattempo avevo trovato un lavoro come tecnico in un'azienda di informatica e telecomunicazioni dove, dopo meno di due anni, mi hanno chiesto di diventare Responsabile e, anche qui, al contrario di quel che si potrebbe pensare, con molta serenità non ho accettato: non era quello che volevo fare.

Oltre a questo nel week-end continuavo a lavorare nei ristoranti e ogni tanto davo qualche esame all'università (giusto per poter dire che la stavo facendo), anche se passavo moltissimo tempo anche con i miei amici quindi, facendo due conti, si capisce quanto poco tempo dedicassi allo studio.

Proprio con il mio migliore amico capitava spesso di parlare di quanto non fossimo felici con i nostri lavori e un giorno, di punto in bianco, lui ha deciso di compare 2 coupon per partecipare insieme a due lezioni come prova di due diversi corsi di formazione:

- da Barman;
- da DJ.

Alla fine però abbiamo partecipato solamente ad uno dei due: indovina quale?!

Da quel momento la mia vita è cambiata drasticamente (in meglio).

L'accademia non era com'è oggi, ai tempi c'era solo una sede composta da una stanza di (forse) 30mq al piano terra ed un'altra al piano interrato, che in realtà ancora non era aperta al pubblico perché utilizzata per altro.

Tutto era costruito artigianalmente (alla bene o peggio) e la frequenza era di qualche persona al mese.



Magià da allora entrando in MIXOLOGY Academy si sentiva un profondo senso di accoglienza, entusiasmo, voglia di realizzare qualcosa che nessuno poteva minimamente immaginare, si veniva irradiati da un'energia atomica e si respirava un'aria completamente diversa.

Tutto merito di Luca Malizia (il fondatore) di certo non della sede, dello Staff (che non c'era perché ai tempi erano solo un paio di aiutanti) o di tutti gli allievi entusiasti, come potrebbe essere oggi.

Non ne ero molto consapevole all'epoca ma avevo trovato il mio posto nel mondo ed avrei fatto di tutto per lavorarci (e l'ho fatto).



Immediatamente dopo il corso, che ho frequentato di sera perché sia io che il mio migliore amico ancora lavoravamo di giorno, sono andato a lavorare come Barman nel week-end e a chiamata.

Avevo già avuto qualche esperienza sia con i cocktail che in caffetteria nei diversi ristoranti e locali in cui avevo lavorato come cameriere ma adesso lo stavo facendo con le giuste competenze e mi divertivo un mondo.

A quel punto ho deciso di fare il vero salto e mi sono licenziato. Ho lasciato il mio contratto a tempo indeterminato da tecnico per fare il Barman a tempo pieno.

Nonostante il corso fosse finito andavo in MIXOLOGY Academy tutti i giorni, senza nessun motivo preciso, non mi era stato chiesto e non c'erano corsi che potessi seguire.

Non che non avessi nulla da fare tra il lavoro e il mio gruppo di amici ma semplicemente era un luogo in cui sentivo un'energia incredibile e volevo farne parte e contribuire, quindi ci andavo appena potevo e ci rimanevo il più possibile.

Inizialmente andavo solo per allenarmi e chiacchierare con Luca o con gli altri allievi, oppure semplicemente stare lì.

Poi avevo notato delle cose che con il tempo cominciavano ad essere fuori posto o a rompersi, pensavo che sarebbe stato utile se qualcuno si fosse messo a sistemare e semplicemente ho iniziato a farlo io.

Mettevo qualche chiodo, colla e fascette dov'era necessario, sistemavo la strumentazione delle postazioni e facevo tutto quello si rendeva necessario fare.

L'Accademia cresceva mese dopo mese, io nel frattempo stavo facendo tantissima esperienza nei locali, prima come Barman e poi come Bar Manager e un giorno mi hanno finalmente chiesto di lavorare per loro!

Una volta entrato, sempre senza che nessuno me lo chiedesse, ho iniziato a prendere in mano le situazioni per gestirle al meglio, per contribuire con tutto me stesso alla crescita del progetto.

Prima come apprendista Trainer, poi come formatore di ruolo e successivamente come Master Trainer.



Ho continuato a lavorare, a studiare e a darmi da fare costantemente.

Da quel giorno ne abbiamo fatta veramente tanta di strada, ci siamo spostati da quel negozietto ad una sede di oltre 600mq poco distante, ci siamo certificati alla norma ISO9001, abbiamo aperto un'altra sede altrettanto grande a Milano, abbiamo ottenuto l'accreditamento dalle Regioni Lazio e Lombardia, siamo finiti in televisione, sui giornali, siamo diventati la più grande Accademia per Bartender ma soprattutto abbiamo formato migliaia di allievi che hanno fatto carriera in questo mondo fino a creare la prima Università del Bar per chi vuole avere successo nel mondo dei locali, sia come dipendente sia trasformandosi in un vero e proprio imprenditore.

E chissà cos'altro saremo in grado di fare.

Oggi sono Direttore Generale e Amministratore Delegato (CEO, per dirla all'americana) di MIXOLOGY Academy.

Negli anni, in moltissimi dei luoghi in cui ho lavorato, ho dato sempre il massimo ma ho anche sempre risposto "no, grazie" quando mi avevano offerto di fare il Responsabile.

Avevo questo orientamento a farmi il culo e prendere in mano qualunque situazione in modo completamente disinteressato, solo per fare bene.

Ma la verità è che le cose le devi sentire e poi devi farle succedere, non può funzionare al contrario.

Sono sicuro che anche tu sentirai ad un certo punto qualcosa dentro che ti starà dicendo che quella è la tua strada.

Mettiti a fare le cose senza perdere nemmeno un minuto e battiti senza risparmiarti, solo così otterrai quello che vuoi.

Fai tutto ciò che è necessario accettando le cose per come sono, tieni in mente il risultato che vuoi ottenere ma prendi in mano la situazione "adesso" facendo tutto il necessario per concretizzarlo.

Ci vediamo in Accademia!

P.S. il mio migliore amico, quello che mi ha regalato il coupon, anche lui lavora in MIXOLOGY Academy ed è il Direttore della sede di Milano, abbiamo fatto tutta la strada insieme e a dir la verità è grazie a lui che per me è iniziato tutto.

Come è grazie a Luca prima, e anche al resto dello staff oggi, che MIXOLOGY Academy è quello che è.

Perché effettivamente da soli non si va da nessuna parte.



ALESSANDRO LEONI

Direttore sede di Milano

“Quando penso alla mia storia, mi rendo conto di essere vicino ai giovani che oggi si trovano nelle nostre aule, perché come loro, ho dovuto fare un gran lavoro su me stesso per trovare la mia strada.

Non sono mai stato uno studente modello, infatti fin da giovanissimo ho sempre affiancato vari lavori al mio percorso di studio.

Subito dopo il diploma, ho trovato un lavoro a tempo indeterminato in un'azienda rinomata, che operava nel settore per cui mi ero diplomato.

Pur avendo un contratto a tempo indeterminato e uno stipendio che a 19 anni mi sembrava buono, sentivo nel profondo che la mia strada non poteva portarmi ad una vita con il culo sul Fiorino in giro tutto il giorno in mezzo al traffico di Roma.

Contro il parere di amici e parenti, nel 2010 all'età di 20 anni, ho dato le dimissioni e qualche giorno dopo ho iniziato il mio percorso alla MIXOLOGY Academy.

Fin da subito mi è stato chiaro che quello che stavo cercando era un lavoro dinamico, divertente e ben remunerato, e questo è esattamente quello che ho ottenuto, infatti subito dopo il corso non ho mai passato un giorno senza lavorare e soprattutto senza alzarmi la mattina con il sorriso.

La passione per questo settore e l'attitudine nel voler aiutare i ragazzi come me a trovare la giusta strada, mi ha portato a iniziare a collaborare con MIXOLOGY, entrando a far parte di questa grande famiglia come Trainer.

Ho vissuto enormi cambiamenti, evoluzioni e miglioramenti in tutti gli ambiti della mia vita e soprattutto sono riuscito a trovare il mio scopo e a darmi degli obiettivi per raggiungerlo, questo credo che abbia fatto veramente la differenza nel mio percorso lavorativo e di vita.

Ho conosciuto tantissimi ragazzi che oggi, dopo aver fatto il corso, sono manager di rinomati hotel o bar manager in storici locali e sono felice di aver contribuito al loro successo.

Nel 2018, quando abbiamo inaugurato la sede di Milano, ho accettato il ruolo di direttore di sede e senza batter ciglio ho preso il treno e sono partito per seguire ancora una volta un fantastico progetto che vedo tutt'ora realizzarsi giorno dopo giorno.

Il mio augurio più grande a tutti i corsisti e i futuri corsisti è che possano trovare insieme a noi la strada migliore per loro e che possano trovare il loro scopo, che possano raggiungere ricchezza, pienezza e soddisfazione professionale grazie al nostro aiuto. Il mio consiglio per te? Trova il coraggio di evolvere e non passerai mai un secondo della vita a guardarti indietro con rimpianto.”



TIZIANO SERANGELI

Direttore sede di Roma

“La mia carriera lavorativa ha inizio molti anni fa quando, ancora studente dell’Alberghiero di Spoleto e specializzando nel settore “Sala-Bar”, a soli 15 anni già ero in giro per l’Italia a lavorare.

A 19 anni, finiti gli studi, la voglia di viaggiare mi ha portato a New York e poi Philadelphia, un anno più tardi, fu la volta di Londra nella quale, dopo sole due settimane mi sono ritrovato a lavorare nel team di sala di un ristorante stellato, “locanda Locatelli”.

Nel 2012, al rientro da Londra, sono partito per l’Australia, dove ho affrontato per la prima volta il lavoro dietro a un bancone. Lavoravo come barista la mattina, mentre la sera vestivo i panni da manager di sala.

Da qui inizia la mia storia alla MIXOLOGY Academy.

Dopo tante esperienze lavorative, ancora sentivo che mi mancava qualcosa ero bravissimo e realizzato professionalmente, ma sentivo che non era abbastanza. C’era un vuoto da colmare e quel vuoto è stato riempito dalla MIXOLOGY Academy.

In accademia ho iniziato come studente, poi sono diventato insegnante ed ora sono Direttore della Sede di Roma.

Negli anni ho capito profondamente cosa vuol dire crescere e ho lavorato tantissimo su me stesso e sulla mia realizzazione come persona prima che come professionista.

Oggi posso dire che, dopo tanti sacrifici e qualche “calcio in culo”, che non guasta mai, ho capito che devo definire un obiettivo prima di muovermi per raggiungerlo, che prima di giudicare gli altri devo tacere, osservare e comprendere, soprattutto me stesso.

Prima di questa esperienza, non sono mai rimasto nello stesso posto di lavoro per più di 2 anni, mentre ora mi ritrovo in una grande famiglia con cui condivido gioie e soddisfazioni da ben 7 anni.

Il mio augurio più grande per tutti i corsisti dell’Accademia è che possano grazie a noi, ma soprattutto grazie a loro stessi, trovare la strada che li porti esattamente dove vogliono arrivare. Il successo non è atto, ma abitudine.”



ALICE AUSILI

Human Resources Manager

“Mi sono iscritta alla MIXOLOGY Academy poco dopo essere uscita dal liceo per due motivi: non mi andava di andare a studiare all’università e mi piaceva girare per locali la sera.

Ho iniziato con il corso da barman e non appena finito, i ragazzi dell’Academy mi hanno proposto un lavoro stagionale a Fregene che richiedeva però anche una formazione di caffetteria.

Quindi, accettata la proposta e terminato il corso di caffetteria, in Aprile è iniziata la mia prima esperienza lavorativa dietro un bancone.

Passata la prima settimana di ansia per la paura di non essere all’altezza del lavoro, sono iniziati cinque dei mesi più intensi, divertenti e formativi che abbia mai avuto.

La cosa che più di tutto mi è rimasta dentro da quella prima esperienza è la collaborazione tra i colleghi.

Collaborazione così forte e produttiva che mi ha portato poi a entrare nel team della MIXOLOGY Academy.

Dopo un po’ di tempo di tirocinio ho iniziato ad insegnare e da quel momento è cominciata la mia scalata in Accademia.

Dopo tanti anni in azienda, oggi sono la Human Resource Manager (mamma mia come suona figo) della MIXOLOGY Academy e devo dire che tutti i risultati che ho raggiunto sono riconducibili alla costante formazione e allo studio che sono alla base di qualsiasi crescita.

Oggi mi conosco meglio, so relazionarmi con chiunque abbia intorno, ho conosciuto migliaia di persone, so ascoltare, ho imparato a essere responsabile e so come comunicare; tutto questo grazie alle persone che mi hanno cresciuto e seguito nel mio percorso in Accademia dal primo giorno in cui ci ho messo piede.

Ah, naturalmente, oltre a tutto questo, oggi so anche bere e riconoscere un buon caffè ed un buon cocktail! Quello che voglio dire è che, qualunque sia l’obiettivo, una persona dovrebbe passare da qui perché troverete molto di più di quello che all’apparenza potrebbe essere considerato un semplice corso da barman o barista!”



CHARIS MINNITI

Master Trainer Roma

“Quando avevo 19 anni ho iniziato giurisprudenza e mi sono trovata un lavoro come cameriera in un pub per pagarmi gli studi e le mie uscite.

Dopo pochissimo tempo mi sono ritrovata per puro caso a lavorare dietro il bancone.

Ho imparato il lavoro imitando la mia titolare che aveva fatto qualche corso da qualche parte 30 anni prima!

Fare la barlady mi piaceva moltissimo come lo stare con la gente, mentre avevo capito che la carriera universitaria non faceva per me, quindi dopo due anni lasciai l'università e continuai a lavorare nel pub.

Però gli anni passavano e la mia condizione non cambiava. Sono arrivata ad avere degli attacchi di panico prima di andare a lavoro per quanto quel posto mi soffocasse (e non solo perché non vedevo crescita, ma perché si ripetevano sempre le stesse cose e nessuno

ti spiegava il perché), così decisi dopo 5 anni di lasciare quel pub e di fare un corso di formazione, perché volevo capire e migliorare. La mia scelta ricadde sulla MIXOLOGY Academy perché un mio grande amico, Francesco Forleo, lavorava lì come trainer!

Una volta finito il corso base cominciai subito a lavorare.

Ho fatto il corso più di cinque anni e subito dopo ho lavorato in quasi tutte le discoteche di Roma, sono stata capo barman di un locale, ho lavorato al servizio bar per la Diageo per la World Class, ho fatto feste private ho lavorato con serate Hendricks organizzate da Patrick Pistolessi... insomma un bel po' di esperienza.

Oggi, dopo essere stata Trainer della sede di Roma, sono diventata Master Trainer a riprova del fatto che alla MIXOLOGY Academy crescono gli studenti, ma anche i collaboratori e non potrei essere più felice di lavorare per questa grande azienda.

PS: Non ho più attacchi di panico, preferisco un sorriso contagioso.”



MARCO ARDENGO

Trainer

La passione per il mondo dell'ospitalità nasce grazie a un viaggio a Firenze che feci a 10 anni assieme ai miei genitori.

Soggiornammo per la prima volta in un hotel di lusso e lì, il fascino del mondo dell'ospitalità e dell'accoglienza entrò dentro di me, facendola diventare la "missione" che vorrei trasmettere: condividere la passione, la tecnica, la cura, l'eleganza e l'ispirazione nell'accogliere degli ospiti con eccellenza.

Mi sono poi iscritto all'Istituto Alberghiero di Vittorio Veneto (TV) e all'età di 14 anni ho iniziato a svolgere le prime esperienze lavorative nella ristorazione. Negli anni ho lavorato in diversi locali e hotel del Triveneto. Da curioso, ho voluto laurearmi anche in economia, per avere quelle competenze gestionali che potevo sfruttare, ma al termine del percorso, mi sono chiesto "vuoi davvero lavorare in ufficio, dietro lo schermo di un PC?". La risposta, ovviamente, è stata: un no secco!

Mi sono spostato a Milano nel 2018, dove venni assunto come portiere notturno in una catena alberghiera internazionale. Con costanza e focalizzato sul mio obiettivo, in soli 12 mesi venni promosso a Food & Beverage Manager, ritrovandomi a organizzare e gestire un team di 18 persone.

La formazione avuta fino a quel momento però era debole perché, come molti, avevo imparato il lavoro direttamente sul campo, senza avere una linea guida sul "come si fa" e "perché si fa così".

Mi avvicinai a MIXOLOGY Academy la prima volta nel 2020, con la volontà di apprendere più tecniche e conoscenze possibili da usare nel mio lavoro. Sfortunatamente quel percorso si interruppe per via del lavoro, a seguito al periodo COVID ma, al termine del 2022, la vocina dentro di me torna a farsi sentire e, dopo 5 anni trascorsi in hotel, decido di "cambiare aria", cambiare letteralmente la mia vita e la mia routine. Nel 2023 ho completato il percorso di Global Bartender e, a tutti gli effetti, posso dire che MIXOLOGY Academy mi ha letteralmente cambiato la vita, concretizzando i miei sogni. Mi ha permesso di far miei gli innumerevoli consigli, le opportunità e le idee che mi sono state trasmesse, facendomi crescere.

Oggi sono Trainer presso la MIXOLOGY Academy di Milano e credo nel potere della condivisione.

Qui sento che il terreno è fertile per trasmettere la mia missione e responsabilità: mettere a disposizione la mia storia, le competenze, il sapere e l'esperienza per crescere futuri professionisti del bar e dell'ospitalità.



DANIEL DE VINCENZO

Trainer

La mia storia con MIXOLOGY Academy inizia a soli 19 anni.

Dopo un diploma di liceo scientifico, tutti si aspettavano che proseguissi con un percorso universitario, ma i miei obiettivi erano altri.

Infatti dopo la scuola volevo principalmente 3 cose:

- *Avere un'indipendenza economica per non pesare più sui miei genitori*
- *Cambiare città, perché la mia piccola cittadina da 50.000 persone mi stava stretta*
- *fare qualcosa che mi gratificasse*

Ecco l'università non riusciva a darmi tutto questo, soprattutto non nel breve periodo, così ho deciso di puntare tutto sul lavoro da barman.

Era qualcosa che mi affascinava molto, ma non avevo esperienza, così mi iscrissi al corso Global Bartender della MIXOLOGY Academy. Dopo solo un mese, non avevo neanche finito i corsi, mi era già stato offerto un lavoro come barman in un locale molto carino a Roma in zona Parioli.

Ed ecco che in poco più di un mese già ero riuscito a raggiungere i 3 obiettivi che mi ero prefissato.

Dopo qualche mese a lavorare, ho iniziato a puntare sempre più in alto cambiando anche città, mi spostai a ponza in estate e a Napoli in inverno per poi tornare nel 2022 a Roma

Alla fine si torna sempre dove si è stati bene è la MIXOLOGY Academy mi aveva lasciato un segno indelebile, appena si è aperta la possibilità di lavorare con loro infatti, non ci ho pensato due volte.

Oggi sono il Trainer più giovane della MIXOLOGY Academy e lo reputo un orgoglio perché questa azienda mi ha insegnato che con la giusta formazione e la voglia di fare, si può ottenere qualsiasi risultato.

“Cresce e aiutare gli altri a crescere, sempre”



ANA CLARA MATOS

Master Trainer Milano

Sono originaria di Santo Domingo, una città meravigliosa nella quale ho vissuto fino ai 5 anni, poi mi sono trasferita in una piccola città delle Marche, dove ho iniziato a condurre una vita semplice e statica con mille sogni nel cassetto. Alle superiori contro le aspettative dei miei genitori decisi di fare l'alberghiero, quel mondo mi affascinava e lo vedevo come un trampolino di lancio per combattere la mia grande timidezza.

Partecipando a più competition iniziai ad ottenere da subito ottimi risultati raggiungendo così il mio primo ruolo lavorativo da Sommelier. Successivamente ho lavorato in catering di lusso e grandi catene alberghiere gestendo nel frattempo anche un noto pub della città. Avevo apparentemente tutto ciò che una ragazza di 23 anni potesse desiderare, anche il contratto indeterminato.

Nonostante ciò c'era qualcosa che non andava, quel cassetto pieno di sogni era sigillato e dimenticato, mi sentivo ferma. Ho iniziato quindi a odiare quel lavoro che mi aveva dato la motivazione per diventare quella che sono oggi.

Così, arrivata all'apice della mia staticità e insoddisfazione ho deciso di prendermi per mano, perché fermarsi quando puoi formarti?

Emi sono messa alla ricerca di un corso per bartender, imbattendomi nella MIXOLOGY Academy.

Capì dalla prima telefonata con la mia tutor che era il percorso fatto su misura per me, la conferma l'ebbi quando arrivai a Roma! Ed entrando nella sede sentii un'energia così forte che mi portò alla decisione di lasciare la mia comfort zone e riaprire quel cassetto ormai dimenticato da anni trasformando i miei sogni in REALTÀ.

Il mio percorso alla Mixology lo descrivo con una sola parola; "IMPARAGONABILE".

Vedevo un ambiente in cui le persone avanzavano insieme per raggiungere un obiettivo comune, respirando ossigeno a pieni polmoni: proprio ciò di cui io avevo bisogno.

Volevo far parte anch'io di quel mondo così bello, e volevo dare agli altri quella stessa emozione che ho sentito io quando sono entrata in aula.

Ad oggi faccio parte di questa grande famiglia e sono trainer della MIXOLOGY Academy di Milano, fiera di aver realizzato uno dei miei più grandi obiettivi, quello di TRASMETTERE agli altri.

Aiutando gli altri a crescere posso capire come essere la miglior versione di me, crescendo insieme a loro.



CHIARA POMPEI

Trainer

“Mi sono iscritta alla MIXOLOGY Academy dopo aver iniziato a lavorare come barista. Come la maggior parte delle persone che fa questo lavoro, non ero minimamente preparata a ciò che significava lavorare in questo settore, ma amavo la sensazione che provavo stando dietro al banco e qualcosa mi diceva che quella era la mia strada e che finalmente avevo trovato il mio posto nel mondo.

Con tanti sacrifici, mi sono iscritta al Corso Global e l’ho concluso nel più breve tempo possibile per iniziare a lavorare come Bar Lady e finalmente aggiungere competenza a quella sensazione che provavo all’inizio.

Uscita dall’accademia, mi sono sentita subito più sicura di me e di quello che ero diventata, sia lavorativamente che come persona.

Inutile dire che MIXOLOGY Academy mi ha dato molto più di un corso professionale per Bartender: mi ha portato ad aprirmi verso me stessa e verso la persona che volevo diventare.

La sensazione che ho provato è stata talmente forte che dopo qualche anno, ho deciso di ritornare qui e di mettermi alla prova per diventare Trainer e cercare di essere per le altre persone quello che erano stati i miei Trainer per me.

Ad oggi, sento che in nessun altro posto avrei potuto davvero essere me stessa al 100% come lo sono qui.

In nessun altro posto avrei potuto crescere così tanto e iniziare a realizzare ciò che ho sempre desiderato.

Mai avrei immaginato di diventare un punto di riferimento per delle persone che si trovano nella situazione in cui mi trovavo io qualche anno fa e la sensazione è bellissima.

Tutto questo è stato possibile solo grazie a MIXOLOGY Academy e sarò sempre grata per questo.”



MALIKA OUKHIAT

Trainer

La mia passione per il mondo del bar nasce a 18 anni, mentre frequentavo il quarto anno del liceo classico a Potenza, in Basilicata. È iniziato tutto per caso, osservando il barman della discoteca della mia città: il modo in cui lavorava, la passione che trasmetteva e la sua energia mi hanno subito affascinata. Spinta dalla curiosità, gli chiesi di provare a lavorare con lui durante qualche serata. La prima volta dietro il bancone è stata un'esperienza indescrivibile: un mix di felicità ed emozione pura.

Ho capito immediatamente che quello era il mio posto, dove potevo davvero esprimere me stessa e dare il meglio di me.

Con l'obiettivo di crescere in questo settore e arrivare a lavorare in luoghi prestigiosi, come gli hotel di lusso, ho deciso di seguire la mia passione. Contro ogni aspettativa di chi si aspettava che proseguissi con gli studi universitari, nel novembre del 2023 ho scelto di formarmi a 360° iscrivendomi alla Mixology Academy.

Questo percorso non è stato solo una crescita professionale, ma anche e soprattutto personale.

Dopo aver completato il percorso del Global Bartender, il mese successivo mi sono trasferita definitivamente a Milano, dove ho iniziato subito a lavorare come barlady in uno dei club più noti della città.

Dopo appena tre mesi, ho raggiunto il ruolo di bar manager, un traguardo che mi ha dato ancora più motivazione per continuare a crescere. A giugno del 2024, ho realizzato il mio primo grande obiettivo: lavorare come bartender in un hotel di lusso. Ho iniziato il mio percorso all'interno di una rinomata catena di hotel 5 stelle nel cuore di Milano, in Duomo, un'esperienza che mi ha permesso di affinare ulteriormente le mie competenze e immergermi in un ambiente di alto livello.

La mia dedizione e il desiderio di trasmettere agli altri ciò che ho imparato mi hanno portata a diventare Trainer della Mixology Academy, crescendo e aiutando gli altri a crescere, sempre. Diventare Trainer a soli 20 anni, potendo aiutare altri aspiranti bartender a realizzare i loro sogni è per me un'enorme soddisfazione, perché con la determinazione, la formazione, e la passione, ogni obiettivo è raggiungibile.



LUCIA PISTILLO

Trainer

“Prima di fare il corso, all’età di 19 anni, mi sono ritrovata a lavorare in un bar senza alcun tipo di esperienza. Cercavo di rubare con gli occhi il più possibile, ma non ero consapevole di quello che facevo.

Dopo 3 anni sono riuscita a diventare responsabile del bar, ma sentivo che dentro di me c’era la spinta a volere di più, ad imparare di più. Proprio per questo decisi di fare un corso da barlady alla MIXOLOGY Academy e mi innamorai subito di questo nuovo mondo.

Avevo capito che formarsi era la cosa più importante e che c’era un mondo da conoscere. Ho iniziato a lavorare nei cocktail bar continuando a fare altri corsi in Accademia. La crescita a livello professionale fu tantissima, ma soprattutto a livello personale.

Quando arrivò l’opportunità di diventare trainer colsi subito la palla al balzo.

Sono 4 anni che collaboro con quest’azienda e non ho mai smesso di formarmi.

Credo tantissimo che in ognuno di noi ci sia del potenziale enorme che deve essere solo tirato fuori, credo nella crescita e che darsi degli obiettivi sia fondamentale e cerco di ricordarmelo tutti i giorni quando sto in classe.

Mi impegno tantissimo per trasmettere proprio questo agli allievi che incontro, cercando di guidarli verso la loro strada.

Quello che auguro a tutti coloro che stanno cercando la loro strada è di scegliere un lavoro che non sia mai un peso, ma che dia nuovi stimoli ogni giorno com’è stato per me il lavoro da Bartender e come è per me oggi, insegnare.

Vi auguro di non fermarvi mai davanti ad una difficoltà, perché se l’obiettivo è chiaro una soluzione si trova sempre.

Una frase che mi ha spinto a dare sempre di più è stata: “O ti formi o ti fermi”.

Non smetterò mai di ripeterlo : “Crescere ed aiutare gli altri a crescere, sempre”.



ADRIANO STORARO

Trainer

“Dopo aver deciso di cambiare del tutto la mia vita e lasciare il mondo del cinema in cui lavoravo, ho deciso di dedicarmi a qualcosa che mi interessava da sempre, l’organizzazione di feste ed eventi.

Mi sono così lanciato nel vuoto e nonostante gli ottimi risultati, ho capito di aver bisogno di una formazione che mi portasse ad una conoscenza a 360 gradi in questo settore.

Ho deciso quindi di iscrivermi alla MIXOLOGY Academy al percorso Global Bartender, dove ho conosciuto persone che mi hanno cambiato la vita e non solo a livello professionale.

Mi sono sentito come all’interno di una seconda famiglia e non appena finito il percorso accademico, ho iniziato a lavorare in un rooftop in centro a Roma.

Nel frattempo ovviamente ho continuato a frequentare i trainer e tutte le persone che avevo conosciuto in Accademia.

Nello stesso periodo, aprirono le candidature e, spinto dalla voglia di crescere e aiutare gli altri a crescere, decisi di provare a entrare a far parte della squadra!

Una decisione che mi ha cambiato la vita in tutto e per tutto. Trasformare la propria passione in un lavoro è la più grande soddisfazione che si possa provare.

Essere d’aiuto a persone che come me stanno cercando la propria strada. Non smettete mai di credere nei vostri sogni e non pensate mai che non si possano realizzare. Fate quel che potete per renderli realtà.”

“C’è un momento in cui inizi a sentire che devi fare qualcosa per ottenere ciò che desideri dalla vita”



MILANO

Vieni a conoscere i Trainer, le Tutor e tutto lo staff di Milano



ROMA

Vieni a conoscere i Trainer, le Tutor e tutto lo staff di Roma



INTRODUZIONE, CONOSCIAMOCI!

ACCADEMIE DA 600 MQ

IMPARA NELLE PIÙ GRANDI STRUTTURE PER LA FORMAZIONE DEI BARMAN AL MONDO



Svolgerai la tua formazione nelle uniche due strutture di settore (MIXOLOGY Roma e MIXOLOGY Milano) con almeno 93 postazioni di lavoro in 5 moderne aule distribuite su 600 mq ciascuna.

Non troverai spazi così ampi e attrezzati per la tua formazione barman da nessun'altra parte nel Mondo!



Massimo 10 studenti per Trainer: Ricevi la massima attenzione durante la tua formazione

Oltre ad avere la tua postazione personale e tutto lo spazio di cui hai bisogno per imparare e allenarti, sarai seguito attentamente dai nostri Trainer durante tutto il percorso!

Infatti, ogni trainer MIXOLOGY segue un massimo di 10 studenti per classe in modo da poter conoscere personalmente ogni corsista, creando un importante rapporto docente-allievo che gli permette di capire e aiutare personalmente ogni singolo allievo, velocizzando l'apprendimento.

Questo ci differenzia dalle classiche lezioni sui banchi di scuola, dove l'insegnante spiegava a molti ignorando le esigenze del singolo individuo.



Il nostro staff, sempre aggiornato MIXOLOGY University

Durante tutto il tuo percorso alla MIXOLOGY Academy sarai seguito da professionisti che, oltre a conoscere tutti gli aspetti del nostro settore, vengono formati costantemente.

Ogni mese i nostri trainer fanno ore di formazione e aggiornamento per rimanere sempre aggiornati sui trend e le tecniche da conoscere per lavorare e fare carriera.

Inoltre, abbiamo un programma di formazione interna di 300 ore l'anno per tutto lo staff che viene allenato sulle qualità umane necessarie per crescere e far crescere gli altri. Questa formazione prende il nome di MIXOLOGY University e ci serve per imparare le qualità necessarie per la crescita personale, la comunicazione efficace e lo sviluppo di nuove competenze che trasmettiamo anche ai nostri studenti.



LAVORO E CARRIERA



PERCHÉ OGGI È IL MOMENTO MIGLIORE PER DIVENTARE BARMAN O BARLADY? COME NON FARTI SCAPPARE LE OPPORTUNITÀ LAVORATIVE



Il lavoro del Bartender è uno dei migliori lavori da cui cominciare e ti svelo subito il perché:

1) Il settore Bar è uno dei più ricchi d'Italia

Nonostante la pandemia, il lavoro non è diminuito perché il settore è pieno di nuovi imprenditori che aprono locali pronti per ripartire.

Inoltre, a causa dei primi lockdown molti bartender hanno lasciato il lavoro e cambiato settore creando un vuoto generazionale.

Ci sono articoli da tutto il mondo sull'emergenza di professionisti che non si trovano, da New York al Regno Unito, fino all'Australia e l'Italia, e la nostra stessa agenzia Bartender Job (riservata agli studenti) è da mesi invasa da annunci e richieste di personale al bancone bar.

Carenza di manodopera nell'ospitalità: le opportunità e le sfide

Il comparto alberghiero ha bisogno di una collaborazione tra organizzazioni, istituzioni e associazioni di categoria per affrontare la carenza di personale e per trovare nuove soluzioni per attrarre i giovani talenti



di Bernardo Ferro
presidente Abi Professional

05 giugno 2023 | 08:30



Quindi i locali sono tanti e hanno bisogno costantemente di molti ragazzi e ragazze per andare avanti.

2) C'è la possibilità di fare tanta carriera

Questo perché, dopo pochi anni, i ragazzi e le ragazze che hanno iniziato come Bartender si trovano spesso in ruoli più importanti e ancora più pagati, come il capobarman o il bar manager.

3) È un lavoro che puoi “portarti” in viaggio

Ti permette di lavorare in tutto il mondo e quindi puoi andare a vivere nel Paese che ti piace o nel Paese dove si guadagna di più, dipende solo dai tuoi obiettivi di vita! Se ti piace viaggiare, puoi anche spostarti in giro per il mondo ogni 3/6 mesi seguendo le stagioni!

4) È un lavoro che ti permette di conoscere tante persone

E, guarda un po', uno dei comandamenti per trovare nuove opportunità di lavoro e fare carriera è: costruire relazioni interpersonali.

Più relazioni riesci a costruire nella tua vita e più porte si aprono. Proprio per questo possiamo vedere il lavoro del barman come simile al lavoro del PR.

Il Barman PR è la persona che, oltre a saper lavorare, ha imparato l'arte delle pubbliche relazioni ed è capace di gestire al meglio la clientela di un locale (per avere più mance), organizzare eventi e fare carriera velocemente.

5) È un lavoro che ti forma interiormente ed esteriormente:

Ti insegna a vendere, sia te stesso che i tuoi prodotti

Ti insegna a essere organizzato e a trovare soluzioni veloci ai problemi

Ti insegna a comunicare al meglio con chi hai davanti

Ti insegna a fissare un obiettivo e a raggiungerlo

È una vera scuola di vita!

Anch'io, come ti ho raccontato, prima di dedicarmi alla formazione professionale dei giovani, ho iniziato la mia carriera da ragazzo come Bartender.

Ho cominciato quando ero all'università, ma la cosa veramente importante è che l'ho fatto in un periodo in cui non avevo ben chiaro cosa fare nella mia vita.

Magari è così anche per te e quindi può essere che quello che mi è successo possa esserti di aiuto.

Ho iniziato con la scusa di fare qualcosa di diverso e divertirmi un po', ma quello che volevo veramente era diventare indipendente e iniziare a costruire la mia vita, un mattone alla volta.

Il mondo della notte mi affascinava moltissimo perché vedevo la possibilità di conoscere tantissima gente e divertirmi.

Ed è andata veramente così: ho conosciuto centinaia di persone interessanti durante le serate al bancone e mi sono divertito da matti.

Ho guadagnato tanto e sono riuscito ad aprire il mio primo locale che è stato un po' un salto nel vuoto, ma ne è valsa la pena perché quella decisione mi ha portato dove sono oggi.

Questo lavoro mi ha cambiato la vita e mi ha permesso di crescere tantissimo come professionista e come persona.

Fare il bartender non è solo "fare il bartender", è un percorso di trasformazione e crescita a 360°. Oltre a divertirti e guadagnare bene, ti trovi a lavorare ogni giorno a contatto col pubblico, il che significa metterti costantemente in discussione e crescere tantissimo interiormente.

Insomma: il barman è sempre stata una professione molto richiesta e non c'è periodo migliore di questo per iniziare, ma devi capire se è proprio questa la strada che vuoi percorrere.

Quello che posso dirti io è che le opportunità sono enormi e puoi riuscire a ottenere dei risultati fenomenali, oltre a fare un lavoro che ti dà reale soddisfazione nella vita (perché è divertente e ben pagato, se entri nei locali giusti).



È un lavoro che ti permette di conoscere tante persone

MA SI TROVA LAVORO? SÌ E IN TUTTE LE STAGIONI



Questa è probabilmente la domanda che più ti sta a cuore.
Ho subito una bella notizia per te: di lavoro ce n'è e anche tanto!

Il settore della somministrazione delle bevande e degli alimenti continua ad assumere Barman e Barlady ogni mese, in ogni stagione.

Ti spiego perché c'è così tanto lavoro per Barman e Barlady, anche quando c'è crisi in altri settori (e nonostante l'anno di lockdown).

La verità è che la maggior parte dei locali passa velocemente di mano, mediamente ogni 2 anni, e i nuovi proprietari investono i loro soldi per continuare a farli camminare. Anche quando vanno male, i locali vengono sempre comprati da qualcuno che mette nuovamente dei soldi dentro per rilanciare l'attività e mantiene tutti i dipendenti per continuare a lavorare senza interruzioni.

Proprio questi soldi che vengono continuamente infilati nei locali li hanno fatti rimanere aperti in questi anni. E quindi Barman e Barlady hanno sempre i loro bei banconi per lavorare.

Questo è un articolo di Repubblica Economia che sottolinea proprio quello che ti ho appena detto.

MENU
 CERCA

la Repubblica

ABBONATI | QUOTIDIANO

Economia & Finanza

Seguici su

Ricerca titolo

HOME
 MACROECONOMIA
 FINANZA
 LAVORO
 DIRITTI E CONSUMI
 AFFARI & FINANZA
 OSSERVA ITALIA
 CALCOLATORI
 GLOSSARIO
 LISTINO
 PORTAFOGLIO

OSSERVA ITALIA

Come sono cambiati e come si evolvono i consumi degli italiani. Un osservatorio in tempo reale sull'andamento delle vendite, dei prezzi e degli stili di vita. Giorno per giorno con numeri, persone, fatti e storie

HOME
 LE STORIE
 I TREND
 STILI DI VITA
 I MERCATI
 EVENTI
 ARCHIVIO
 Cerca nel sito

CERCA

OSSERVA ITALIA
 Il rapporto sui consumi
 Un'iniziativa di Affari & Finanza
 in collaborazione con Conad e Nielsen

La crisi e i consumi "fuori casa": soltanto i bar resistono

C'è così tanta richiesta di lavoro per i locali che addirittura si fa fatica a trovare personale:

≡ TODAY Economia



Andrea Maggiolo e Andrea Falla

04 giugno 2021 13:05



TEMA CALDO

Sì, bar e ristoranti faticano a trovare personale. No, non è tutta colpa del reddito di cittadinanza

Questo perché è difficile trovare un professionista certificato e competente nel lungo periodo.



“Sono un ragazzo di Livorno, volevo fare un corso di Barman che mi desse delle buone basi per poter iniziare al meglio questo lavoro. Cercando su internet ho notato subito la MIXOLOGY Academy di Roma. Che dire, i giorni passati all'Accademia sono stati fantastici, gli insegnanti erano simpatici, educati, disponibili e molto bravi e preparati, mi sono divertito tanto, il metodo che insegnano è il migliore, uscito di lì ti rendi conto davvero di essere uno scalino sopra molti, anche a barman che lavorano da tempo, ma che non hanno seguito un corso, o se lo hanno fatto, non era un corso paragonabile a quelli della MIXOLOGY! Anche i servizi di segreteria erano ottimi. Se tornassi indietro rifarei questa esperienza sicuramente, davvero superconsigliato!!!”

GIANMARCO GARGIULO
Corso Professional Bartender

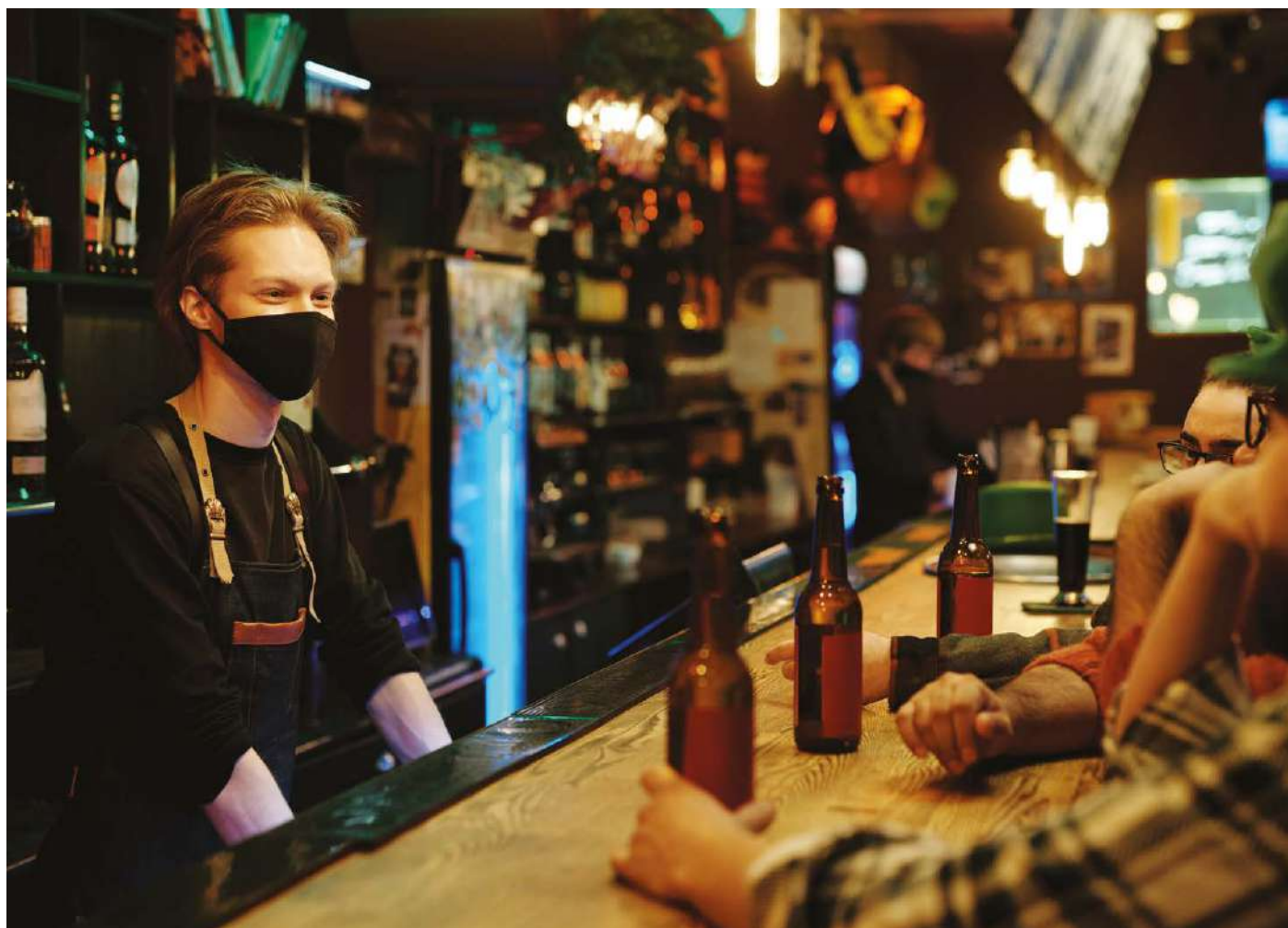
Secondo i dati ufficiali degli ultimi anni:

Dal 2017 al 2019, il 94,3% dei nostri studenti ha trovato lavoro entro 3 mesi dalla conclusione del corso MIXOLOGY Academy.

Mentre nel 2020, nonostante la grave emergenza economico-sanitaria, questa statistica si è attestata comunque al 78,71%!

Nel 2021 le statistiche sono già tornate agli anni pre-pandemia. Anzi, sono andate anche meglio (!) risalendo al 96,93%.

Negli ultimi anni questa statistica è stabile al 99,41%, il che vuol dire che praticamente tutte le persone che si formano con noi, hanno trovato lavoro entro 3 mesi dalla certificazione con MIXOLOGY Academy.



QUANTO SI GUADAGNA?

ATTENTO AL FAI DA TE:

UN PROFESSIONISTA SI RICONOSCE (E VIENE PAGATO)



La differenza principale di guadagno è tra chi si è improvvisato e chi invece si è formato professionalmente nel lavoro da barman.

La MIXOLOGY Academy è un'accademia certificata, da un ente riconosciuto a livello internazionale, per la progettazione e l'erogazione di corsi professionali.

Il nostro metodo d'insegnamento e le nostre sedi hanno ottenuto la certificazione di qualità ISO 9001 riconosciuta a livello Internazionale.

La Stairs SRL, società proprietaria del marchio MIXOLOGY Academy, è anche un ente accreditato alla Regione Lazio e alla Regione Lombardia.



LAVORO E CARRIERA

Non tutte le strutture di formazione possono dichiarare di avere questo tipo di certificazioni perché:

una certificazione non si può comprare e basta, per ottenerla bisogna superare degli audit e rispettare numerosi standard di qualità del lavoro

- Non tutti hanno la possibilità strutturale e didattica (ampiezza delle aule, programmi didattici ben definiti, formazione interna ed efficienza nella gestione) per poter ottenere la certificazione secondo gli standard della normativa ISO 9001 e i parametri della regione.
- Al termine di ogni corso MIXOLOGY Academy viene rilasciato un attestato che certifica la formazione presso una struttura riconosciuta per standard qualitativi e didattici.



Questo vuol dire avere molte più porte aperte rispetto a chi tenta di imparare da solo.

Una persona formata come un professionista ha tre caratteristiche fondamentali per trovare subito lavoro e fare carriera velocemente:

- **Produttività:** produce velocemente e senza sprechi
- **Conoscenza:** conosce tutto ciò che serve per stare dietro a un bancone (spesso anche più del proprietario del locale)
- **Professionalità:** sa relazionarsi con i clienti per avere più mance e con il datore di lavoro per fare carriera

e, questa grande competenza, i datori di lavoro la riconoscono e la cercano:

**Se sei già formato come un professionista,
vieni pagato subito come un professionista**

Una volta era normale entrare in un Bar come apprendista e stare appiccicato alla persona più esperta per imparare pian piano come si lavora.

Oggi non è più così. I datori di lavoro non hanno tempo di formare qualcuno senza esperienza.

Infatti anche chi mette il classico annuncio che finisce con “anche senza esperienza” in realtà vuole sempre persone che, come minimo, si sono già formate professionalmente.

Questo per due motivi fondamentali:

Il primo è che formare un professionista è difficile e richiede tempi lunghi, che oggi i locali non si possono permettere di sostenere.

Il secondo è che la scienza del Bar negli anni si è arricchita sempre di più e oggi un ragazzo o una ragazza, che si mette dietro un bancone senza aver prima fatto una vera formazione professionale, è troppo distante dal punto di arrivo.

Per il locale che assume, una persona senza esperienza è un peso troppo grande da tenere all'interno di un ciclo lavorativo complesso che serve clienti sempre più esigenti.

Quindi, quanto guadagni come barman o barlady certificato?

Lo stipendio di un bartender certificato e con regolare contratto (e non del ragazzino preso a nero nel bar di paese) in media, in Italia, può andare dai 1.300€ ai 1.600€ al mese. Tuttavia, se riesci a entrare in locali di alto livello come quelli dei Resort e dei grandi alberghi, allora puoi puntare a molto di più, per non parlare delle cifre che guadagna chi va a lavorare all'estero!

Inoltre, il lavoro del barman è composto dal fisso + una parte extra di provvigioni.

Queste provvigioni nel settore bar sono le mance, che in molti locali italiani ed esteri ti permettono di mettere da parte, ogni mese, una cifra interessante oltre lo stipendio.

Ovviamente, come ti insegniamo nei nostri percorsi, devi imparare a selezionare i locali dove lavorare (lavorare in nero al bar di paese non è la soluzione).

Oltre a queste cifre di partenza, puoi fare carriera e guadagnare anche di più in base a 3 importanti fattori:

Le tue competenze: come abbiamo visto, se sei già formato come un professionista, vieni subito pagato con lo stipendio pieno da lavoro!

La capacità di essere un Barman PR: cioè la tua capacità di saper aiutare il locale ad avere nuovi clienti, a organizzare eventi e a far guadagnare il locale per cui lavori. Più alleni le tue capacità di pubbliche relazioni (come insegniamo nei corsi di Personal Branding e Bar Seller), più puoi ottenere mance dai clienti e bonus economici oltre al tuo stipendio.

Il locale per cui lavori: quando sei un professionista puoi scegliere di lavorare per i locali migliori, dove pagano di più e dove puoi fare carriera più velocemente.

Infatti non tutti i locali sono uguali. Ci sono locali che vanno male e non possono permettersi di pagare nessuno perché sono pieni di debiti o perché non hanno abbastanza clienti, né le competenze imprenditoriali per far crescere il proprio giro di persone.

LAVORO E CARRIERA

Tu invece puoi selezionare i locali con cui vuoi lavorare perché hai un vantaggio che altri non hanno: sei già formato come un professionista!

Un sogno per tutti i proprietari di locali che vanno bene e che hanno ancora più difficoltà a trovare dipendenti preparati all'eccellenza e ai ritmi di lavoro.

Stesso discorso se vuoi lavorare all'estero!

Anche lì sono alla disperata ricerca di persone già formate.

**IL BARMAN È UN LAVORO CHE, OLTRE ALLO STIPENDIO,
APRE A NUMEROSE OPPORTUNITÀ DI GUADAGNO E DI CRESCITA**



LAVORO E CARRIERA

Infatti, non solo all'estero, ma anche in Italia è possibile farsi pagare molto bene. Con una formazione di alto livello puoi ambire a degli stipendi estremamente interessanti!

“Ma farò il barman tutta la vita?”

Tutto, come sempre, dipende dai tuoi obiettivi personali. Quello che posso dirti è che, con la giusta formazione puoi fare carriera e diventare velocemente capo barman o bar manager, andando a gestire tutto il locale.

La professione da barman, oltre allo stipendio, apre a numerose possibilità di guadagno e di crescita che può portarti anche ad aprire il tuo locale, quando sarai pronto.

Nei corsi MIXOLOGY Academy, oltre a darti tutto ciò che ti serve per essere riconosciuto da subito come professionista (ed essere pagato come tale), ti diamo anche tutti gli strumenti per selezionare i locali migliori, presentarti al meglio e farti ottenere il più possibile dalle tue capacità.



Prima di iniziare il Corso di Professional Bartender alla MIXOLOGY Academy ero molto preoccupato, poiché si trattava di un percorso decisamente diverso rispetto alla mia formazione, e l'idea di fare tutto in maniera sbagliata mi spaventava. Questo, perché ancora non avevo conosciuto tutto lo staff dell'Academy, sia i trainer che la segreteria. Dire che è una struttura fantastica sarebbe un eufemismo: è un ambiente accogliente e ti puoi sentire a casa già a partire dal primo giorno di lezione; oltre a essere eccezionalmente competente, lo staff è alla mano e divertente, persone con cui puoi parlare di altro a prescindere dell'ambito accademico o lavorativo. Non vedo già l'ora di seguire tutti i corsi che ancora mancano.

EMANUELE MAGI
Mixologist

VIVERE E LAVORARE ALL'ESTERO?

DIVENTANDO BARTENDER È POSSIBILE



Se il tuo sogno è quello di andare a vivere all'estero, di pagarti un affitto o di viaggiare, il Bartender è il lavoro ideale.

Grazie agli elevati standard formativi dei nostri corsi, la MIXOLOGY Academy collabora ufficialmente con grandi catene di locali estere, che richiedono specificamente barman e bartlady certificati dalla nostra Accademia.

Attraverso la collaborazione con una grande catena di locali a Londra, Parigi e Madrid **è possibile fare il colloquio in Italia e partire avendo già trovato lavoro.**

Molti nostri studenti vivono e lavorano stabilmente in Inghilterra, Irlanda, Scozia, Spagna e Isole Canarie, Francia, Portogallo, Grecia, Svizzera, Germania, Australia, Canada, Stati Uniti, Dubai, Perù, Costa Rica.

Data l'esistenza di bartender formati in praticamente ogni paese del mondo, alcuni nostri studenti hanno scelto la vita del bartender viaggiatore: trasferendosi da un Paese all'altro ogni 1 o 2 anni, in modo da fare tantissime esperienze diverse e viaggiare in tutto il Mondo.

E se ti è venuta voglia di partire e vuoi approfondire come lavorare all'estero grazie alla nostra formazione, contattaci e fissa una chiamata con una delle nostre Tutor MIXOLOGY che ti dirà tutto quello che ti serve sapere.

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: (+39) 02 36707838

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: (+39) 06 89017461

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)

TROVARE LAVORO SUBITO DOPO IL CORSO?

SEMPLICE CON LA CERTIFICAZIONE PROFESSIONALE E IL NOSTRO BARTENDER JOB



Perché tanti ragazzi faticano a trovare lavoro?

Perché fanno tutti gli errori possibili nel tentativo di farsi assumere visto che nessuno gli ha mai spiegato come si fa a trovare lavoro.

Ecco perché abbiamo messo a disposizione dei nostri allievi Marie Jeanne di **Bartender Job**, che ogni giorno pubblica per te decine di annunci di lavoro che arrivano dai locali di tutto il mondo.

Attraverso il lavoro della nostra agenzia (gratuita per i nostri allievi), non sarai lasciato solo, né durante il tuo percorso formativo, né una volta che lo avrai terminato.



Grazie a Bartender Job:

- 1) Riceverai una consulenza gratuita in cui Marie ti aiuterà a preparare un Curriculum che attiri subito l'attenzione
- 2) Avrai accesso alla lista di annunci di lavoro presenti sul sito - che ti manderemo anche via mail ogni settimana - e potrai candidarti (non dovendo così barcamentarti da solo nella ricerca di lavoro)
- 3) Riceverai consigli e supporto costante su come candidarti e superare i colloqui di lavoro

Bartender Job diventerà la tua fan numero 1, farà il tifo per te e ti supporterà in modo che tu possa trovare velocemente il lavoro dei tuoi sogni.

Formarsi in modo professionale per ottenere un attestato riconosciuto richiede impegno e un investimento in sé stessi e nel proprio futuro.

Ma i vantaggi immediati, finito il corso, sono molto più grandi dell'investimento iniziale.

Un professionista certificato non viene preso per pochi soldi come il ragazzino che ha imparato da solo, ma entra subito con il giusto stipendio perché è già pronto a risolvere i problemi del datore di lavoro e a far incassare di più il locale.

Inoltre ai nostri allievi regaliamo anche un **Master su Come Trovare Lavoro** (che si svolge ogni mese nelle nostre sedi e che è disponibile anche online per chi può seguirlo solo a distanza) in cui spieghiamo come sfruttare al massimo gli attestati e la formazione conseguiti in Accademia.

Ti insegniamo come evitare tutti gli errori nella ricerca del lavoro e ti diamo gli strumenti per lavorare dove più ti piace.

È GRATIS per tutti i nostri studenti proprio perché vogliamo che tutti i ragazzi e le ragazze lo possano seguire per trasmettere al meglio la propria professionalità.

Diventando un professionista certificato e grazie a tutto il supporto riservato ai nostri studenti, già dopo i primi due mesi di stipendio ti sarai ripagato appieno l'investimento fatto nella tua formazione e potrai costruire la tua vita e la tua carriera.

LA STORIA DI UN NOSTRO STUDENTE: RENATO TONELLI



Italo americano e pieno di buoni propositi, Renato è venuto a fare l'università in Italia e come tanti ragazzi voleva un lavoro con cui pagarsi gli studi e che gli permettesse di continuare a frequentare le lezioni e studiare.

Ovviamente ha pensato subito al mondo della notte e tutto è iniziato in un bar a Campo dei Fiori a Roma, dove si è offerto di lavorare gratis come barman, in cambio di formazione.

Certo, all'epoca non era il professionista che è oggi e il modo migliore che gli è venuto in mente per formarsi è stato offrire manovalanza gratuita.

Non proprio il massimo, visto che il suo capo ne ha approfittato per qualche mese, ma così facendo ha mosso i suoi primi passi e ha iniziato ad amare il mondo del bartending.

All'epoca ancora non ci conoscevamo e, una volta finiti gli studi, Renato si è spostato di nuovo, facendo **il barman a New York** e a Bruxelles, con l'intento di crescere come professionista, ma continuando a sognare la città che lo aveva accolto e coccolato per 4 lunghi anni.

Ecco perché poco dopo ha deciso di tornare a Roma, la sua seconda casa. Ed è proprio durante questa nuova avventura nella capitale che Renato varca le porte della MIXOLOGY Academy, dove ha scelto il corso da Global Bartender che gli ha dato il boost che serviva alla sua carriera.

Lui stesso dice che in Accademia ha ricevuto gli strumenti per costruire una carriera seria come barman e noi ci siamo accorti subito del suo potenziale, ecco perché gli abbiamo proposto di diventare trainer.

Ora, una cosa che ho sempre percepito è che Renato è un'anima in fermento, che non riesce a stare ferma in un posto, ha bisogno di stimoli e di mettersi in gioco continuamente.

Per riassumere si può dire che ha sempre avuto bisogno di crescere.

Ecco perché quando mi ha detto che sarebbe partito di nuovo non mi ha stupito molto.

Il suo desiderio di viaggiare e di evolvere era sacrosanto e l'ho appoggiato, strappandogli la promessa di continuare a collaborare con noi, ovviamente.

Quello che ha sempre entusiasmato Renato è l'idea che come barman poteva lavorare in tutto il mondo (ed effettivamente credo sia uno dei punti di forza più belli di questo mestiere).

Quindi non si è mai fermato e ha continuato a formarsi come professionista, perché questo gli permetteva di muoversi, di cambiare città e di trovare lavoro più facilmente.

Una volta che ha capito di avere un animo girovago e il lavoro giusto per farlo, ha aperto la cartina del mondo per scegliere la sua meta. E forse per la lontananza, forse per una fascinazione per i paesaggi incontaminati, Renato ha deciso di andare a fare il **Barman in Australia**.

Passati due anni, Renato era convinto di tornare a Roma da noi, ma una volta scoppiata la pandemia, la scelta più giusta per lui e sua moglie Azzurra era New York. Una volta arrivato a New York è stato molto facile trovare lavoro, grazie alla sua esperienza pregressa nel mondo e agli attestati che si era guadagnato nelle nostre aule.

E così è stato assunto come **barman a Brooklyn** da Evelina.

LAVORO E CARRIERA

Quanto guadagna? Oltre allo stipendio pieno da barman (che non è per niente basso), uno degli aspetti più interessanti è che riesce a fare anche 400 dollari a sera solo di mance!

E oggi tra mance e stipendio Renato ha una vita serena, sostenibile e fa un lavoro che lo appassiona.



Evelina, Brooklyn



Ho scelto questo corso su consiglio di un amico perché vorrei che questo diventasse il mio lavoro. Il primo giorno ero talmente timida e impacciata che pensavo non sarei mai riuscita a tenere in mano due bottiglie e ricordarmi le ricette. Grazie ai trainer sempre disponibili e pazienti sono riuscita dopo pochi giorni a versare con due bottiglie e poco tempo dopo anche a ricordarmi le ricette.

In un mese ho imparato tante cose e fatto esperienze fantastiche che mi hanno fatto crescere sia sul piano professionale che personale; ho superato la timidezza che è sempre stato uno dei miei più grandi ostacoli. Oltre che con i trainer mi sono trovata molto bene anche con la segreteria sempre disponibile. Dopo un mese MIXOLOGY è diventata un po' anche la mia casa e tutto questo mi mancherà.

CHIARA SCHIFANI
Professional Bartender



CONOSCERE ANCHE IL CAFFÈ: L'ARMA SEGRETA DEL BARTENDER



Se vuoi aprire il tuo locale o vuoi diventare bar manager di un locale che è aperto tutto il giorno, oltre al mondo della notte e dei cocktail, devi conoscere il mondo del caffè.

Infatti, una marcia in più nel mondo del lavoro è saper gestire anche il banco bar e l'arte dei caffè, perché molti locali in Italia e all'estero sono aperti in più fasce orarie.

Una figura professionale capace di lavorare o supervisionare il lavoro sia di giorno con i caffè, sia di notte con i cocktail, è una figura di alto valore per il mercato.

Infatti, sapersi muovere anche con il caffè è una potente arma segreta del bartender che vuole fare carriera velocemente ed entrare nei migliori locali.



LAVORO E CARRIERA

Stesso discorso se vuoi lavorare principalmente come barista: tanti bar in Italia restano aperti anche nella fascia oraria dell'aperitivo e saper fare i cocktail è un'abilità che ti differenzia da tutti gli altri agli occhi di ogni datore di lavoro.

Per questi motivi, la MIXOLOGY Academy ha scelto di formare Global Bartender: professionisti che sanno muoversi a 360° nel settore bar, conoscendo molto bene sia il mondo della notte sia il mondo del giorno.

Diventare Global Bartender e padroneggiare tutte le competenze necessarie in un locale è la chiave che apre ogni porta per il lavoro e la carriera.



**Fissa un incontro con una delle nostre
Tutor MIXOLOGY:**
**Definirete insieme il tuo percorso su misura
in modo che tu possa raggiungere
i tuoi obiettivi personali, di lavoro e carriera.**

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: (+39) 02 36707838

Scrivi un'email a: milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: (+39) 06 89017461

Scrivi un'email a: roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)



GIORGIA TESTA

Tutor

Ciao, sono Giorgia, Tutor della sede di Milano di MIXOLOGY Academy.

La mia storia, come quella di tantissimi allievi che troverai in queste pagine è lastricata di successi e fallimenti grazie ai quali sono riuscita a diventare una Guida per chi vuole scegliere la propria strada nel settore del bartending. Ho iniziato da zero, con miliardi di dubbi, chiedendomi se fosse o meno la strada giusta per me.

Ho lasciato all'ultimo anno l'Università e ho sentito il peso di una decisione che andava contro il volere dei miei genitori ma anche di amici che una volta reputavo "i migliori".

Ho iniziato per caso a lavorare in un bar, sia per non stare ferma sia perché volevo crearmi la mia indipendenza per uscire di casa e costruire finalmente la mia vita e altri milioni di motivi.

Fin dal principio mi sono resa conto che il significato che aveva per me il diventare una Bartender non era solo "fai un lavoretto momentaneo" ma una vera e propria possibilità di cambiamento. È da lì che ho capito che c'era molto di più da sapere ed era arrivata l'ora di non accontentarmi nel lavorare nella mediocrità e ambire al massimo.

Ho quindi scoperto la MIXOLOGY Academy, la bellezza di 10 anni fa.

Mi aspettavo lezioni teoriche sui distillati, sulla miscelazione, la storia del bere e invece oltre questo ho trovato una formazione personale importante che nessuna scuola o università mi aveva mai dato.

Ho trovato una famiglia che cresceva insieme, e con loro sono cresciuta anche io, stando a contatto con un gruppo di persone che lavora costantemente in coesione per ottenere risultati migliori per se stessi e per l'amore nella propria azienda.

Qualche anno fa, dopo aver concluso i corsi, mi è stato proposto di entrare a far parte di quella famiglia.

Ricordo di essere saltata sulla sedia della mia cameretta a Roma e gridato "Mamma, hanno scelto me!".

Ti posso garantire che non esiste un solo giorno per cui mi sia pentita di aver detto quel SÌ.

Ho conosciuto allievi provenienti da ogni parte d'Italia e non solo.

Grazie all'Accademia ho continuato a formarmi, diventando quella guida che da ben 5 anni fa di me una Tutor.

Ti auguro di seguire i tuoi sogni sempre e spero di conoscerti di persona il prima possibile se pensi che questa sia la tua strada!



CHIARA MORONI

Tutor

Ciao, sono Chiara, Tutor della sede di Roma di MIXOLOGY Academy!

La mia carriera è iniziata come Barista a 15 anni per puro caso.

Il mio migliore amico lavorava in un Bar e mi ha chiesto di aiutarlo un pomeriggio.

Ero veramente di poche parole e molto impacciata a quei tempi ma, sin dal primo giorno, ho capito che oltre ad una prima indipendenza, quel lavoro mi avrebbe davvero aiutato a sbloccarmi.

E così è stato fino a scoprire un amore incondizionato per l'accoglienza e l'hospitality in generale.

Faccio la barista per tutto il liceo fino ad arrivare all'università, scoprendo ben presto che avevo iniziato un qualcosa che non mi interessava minimamente, tanto per fare quello che fanno tutti, e spinta da quella consapevolezza mollo tutto.

Lo stesso giorno in cui lascio l'università arrivo a MIXOLOGY Academy decisa ad iscrivermi.

Appena entrata sento che questo posto mi avrebbe dato molto di più di semplici nozioni da riportare dietro al banco e devo dire che non mi sono sbagliata.

Dopo un periodo di studi infatti, mi viene proposto di ricoprire un ruolo all'interno dell'azienda.

C'era un ma: avrei occupato un ruolo di cui non sapevo nulla e che a mio avviso non c'entrava niente con la mia passione.

Ma volevo troppo lavorare con loro quindi mi dico: massimo 2 anni e poi ricomincio come Bartender.

Ed eccomi qui dopo 6 anni di collaborazione con un'azienda che non mi ha tenuta ferma ad una scrivania, anzi.

Da barista, dopo anni di formazione, corsi e viaggi, mi hanno reso una venditrice indipendente e con delle possibilità che mai avrei immaginato.

Ho scoperto l'arte della vendita ovvero quella capacità di saper ascoltare davvero una persona con un fine unico: sconfiggere i limiti che ha in testa e che si impone da solo permettendogli così di realizzare la vita che vuole.

Ad oggi il mio scopo personale e, soprattutto, nei confronti di tutti i ragazzi di Mixology è quindi questo:

Aiutare a scegliere con il cuore chi vuoi diventare con la consapevolezza che nella vita si può fare tutto.

L'allenamento e la costanza infatti, sono l'unica formula per il successo, non serve altro.



FEDERICA FERRANTE

Tutor

Mi chiamo Federica, e sono Tutor della sede di Roma di MIXOLOGY Academy.

Vorrei raccontare la mia esperienza affinché possa essere di aiuto a tutte le persone che credono di non essere in tempo per cambiare la propria vita.

Prima di diventare una Tutor, ho trascorso gran parte della mia vita cercando di accontentare gli altri.

Avevo scelto di studiare giurisprudenza per diventare “dottore”, come se avesse davvero importanza per qualcuno.

Nel frattempo mi accontentavo degli impieghi che trovavo, dalla cameriera alla commessa, senza alcuno stimolo.

È stato proprio quando ho iniziato a lavorare nel settore dell’Horeca che è cambiato tutto, soprattutto con l’esperienza del Roma Whisky Festival che ho aiutato a organizzare. Da quel momento ho capito che questo era il mondo in cui volevo stare.

Ma è Grazie alla MIXOLOGY Academy che ho compreso il vero e più intenso significato di crescita.

Investire su me stessa e sulle mie conoscenze era l’unico modo per ottenere un risultato in un settore che amavo.

Ho capito che l’età è solo un numero e ciò che conta è solo il tempo che dedichiamo ai progetti.

Ho capito cosa significa definire uno scopo e fare i passi giusti per raggiungerlo.

Ho capito che ognuno ha il proprio tempo per fare le cose, ma anche che il tempo non torna indietro.

Per questo se ti è capitato di pensare che vorresti cambiare la tua vita, devi farlo adesso.

Sono profondamente grata per lo splendido lavoro che faccio, perché mi permette di entrare in contatto con tantissime anime.

Ogni persona ha la sua storia e merita il suo tempo e io sono felice del mio ruolo di guida nel suo processo di crescita e cambiamento.

Ti auguro di trovare il tuo spazio, quello in cui sentirti speciale, senza dover accontentare nessuno, se non te stesso.



PINA D'ADDEO

Tutor

Ciao, sono Pina e sono Tutor della sede di Milano di MIXOLOGY Academy.

Ho iniziato a muovere i primi passi nel settore a 21 anni. Cosa ho fatto prima dei 21 anni?

Ero una collaudatrice di apparecchi stereofonici quando iniziai a pensare che avrei desiderato un lavoro meno monotono.

Mi dicevo, mi pagano bene, puntualmente, mi versano i contributi regolari, malattia pagata, potevo prendere dei permessi, godevo di tredicesima e, addirittura, quattordicesima. Il dramma però è che ogni mattina erano gli stessi orari, lo stesso ufficio, le stesse facce, la stessa mansione, lo stesso, insoddisfatto, ritorno a casa. Monotono, troppo monotono! In estate avevo 3 mesi di ferie e lì che mi balenò l'idea di partire con un mio amico per una stagione estiva in un ristorante sul mare. Immaginate la mia famiglia!

Mi hanno lasciata sempre libera di scegliere ma quando lasci un lavoro stabile per uno incerto fa tremare qualsiasi genitore!

Ma anche loro desideravano per me una posizione che mi entusiasmasse ed un progetto che avrebbe riacceso i miei desideri professionali. Ho sempre pensato che se una cosa la potevo immaginare allora la potevo fare.

Dopo la stagione al ristorante, non mi sono mai fermata, ho iniziato a formarmi e ad accrescere le mie conoscenze e competenze tecniche nel settore del beverage fino a ricoprire diversi ruoli ed in diverse città e nazioni. Fare carriera nel mondo del lavoro è qualcosa che richiede dedizione ma è possibile. Bisogna crederci!

Ed io ci credevo. La ricerca della formazione mi ha portato a MIXOLOGY Academy.

Ho capito subito che MIXOLOGY Academy mi avrebbe dato molto di più che saper creare un ottimo cocktail o consigliare un buon whisky.

Mi ha insegnato la capacità di far accadere le cose. Proprio così!

Mi sono formata, ho lavorato come barlady, come Manager e poi...ho iniziato a collaborare con loro come Tutor!

Se 10 anni fa mi avessero detto che oggi avrei aiutato centinaia di studenti a definire una direzione avrei certamente riso ed esclamato "Magari". È successo!

Ci ho creduto, mi sono formata ed oggi eccomi qui, collaboro ancora con MIXOLOGY Academy.

E allora immagina, immagina e fallo accadere!



VALENTINA PERTECARINI

Tutor

Ciao sono Valentina e sono una Tutor della MIXOLOGY Academy.

Il mio approccio al settore dell'Hospitality inizia nel lontano 2009 quando, appena diplomata, decido di entrare in un Cocktail Bar a Trastevere per iniziare a lavorare come cameriera ed avere un minimo di indipendenza economica, in concomitanza con gli studi universitari.

Quel cocktail bar altro non era che il primo locale avuto da Luca, il fondatore. Mai avrei creduto che quell'esperienza potesse portarmi dove sono ora.

Quello che è successo è semplice, Luca ha visto in me del potenziale e ha deciso di farmi fare un corso da Bartender, per passare dalla sala al Bar.

È così che è esploso il mio amore per la miscelazione e tutto ciò che fa la differenza tra un buon drink e un buon drink preparato per far vivere un'esperienza diversa ai clienti.

Gli anni passano, il locale viene venduto e Luca si concentra sulla scuola di formazione, ed io decido di non laurearmi perché come barlady guadagnavo di più del lavoro che sognavo di fare da ragazzina.

Nel 2019 era in una fase di stallo, stanca di lavorare la sera ma con troppo amore per quello che facevo per lasciare totalmente il mondo in cui ero ormai da 10 anni, quando dal nulla, mi scrivono da MIXOLOGY Academy per chiedermi di passare a vedere la nuova sede di via Ostiense.

Io accetto volentieri e scopro che, quello che doveva essere un semplice saluto, si trasforma in un colloquio di lavoro.

Da quel momento, per la seconda volta grazie a loro, la mia vita cambia radicalmente ed oggi mi ritrovo a ricoprire un ruolo che non credevo mai potesse esistere quando avevo 20 anni.

Ho l'onore di impattare ogni giorno con tantissimi ragazzi che come me, al tempo, hanno sognato di fare carriera in questo ambito e hanno bisogno di qualcuno che li indirizzi nei giusti passi.

Grazie a MIXOLOGY Academy ho capito quanto sia importante perseguire i propri sogni, anche quando gli altri non li capiscono perché.

Se crediamo veramente in ciò che facciamo e abbiamo fiducia, verremo sempre ripagati nei sacrifici fatti.



LUCA ROGATO

Tutor

Ciao, sono Luca e sono Tutor della sede di Milano di MIXOLOGY Academy.

Il mio percorso in MIXOLOGY Academy è iniziato esattamente 6 anni fa. Giocavo a calcio, allenamenti tutti i giorni e il weekend il campionato.

Quella era la mia vita: ero convinto che non avrei fatto nient'altro.

Ho deciso di iscrivermi a un corso da barman per crearmi un'alternativa, nel caso la strada del pallone non mi avesse portato lontano. È iniziato tutto per caso, come per caso continuavo a prendere le decisioni della mia vita.

Subito dopo il corso ho iniziato a lavorare in Sardegna nelle stagioni estive, fino a entrare a tempo pieno nel bar di una torrefazione della mia città.

Quando è arrivata la chiamata per collaborare con MIXOLOGY Academy non ci ho pensato un secondo. Sapevo che la mia vita sarebbe cambiata, ma non sapevo ancora in che direzione.

Così per più di un anno mi svegliavo alle 6 di mattina, prendevo un pullman e alle 10 ero pronto per iniziare la lezione.

Quel viaggio di quasi due ore non mi ha mai pesato perché sapevo che stavo dando un'occasione alla mia vita.

Diventare un insegnante mi ha permesso di comprendere fino in fondo il mio lavoro.

Ogni giorno, insieme a tutti i miei colleghi, ho aggiunto tasselli importantissimi per la mia crescita.

Essa, infatti, mi ha portato ad un nuovo ruolo: quello del Tutor.

Lavorare alla MIXOLOGY non è timbrare il cartellino, è condivisione e crescita.

È non guardare l'orologio, è l'interesse per l'altro. È stato un percorso guidato, per il quale sono e sarò sempre grato a tutte le persone che me lo hanno permesso, credendo in me.

La più grande illuminazione è stata trovare uno scopo e lavorare per raggiungerlo. Lo studio costante e l'attenzione in ciò che stavo facendo mi ha portato ad oggi ad avere una consapevolezza, mai avuta prima. Ho compreso che bisogna lavorare su sé stessi, non tralasciando mai tre aspetti: mente, corpo, cuore.

Oggi sono un uomo che ama sua moglie, che studia per accrescere le sue conoscenze e che si allena per mantenersi in salute. Il calcio è diventato una passione, ma ciò che oggi mi rende libero è sapere che, uscendo dagli schemi, si può arrivare a raggiungere qualsiasi risultato, e ti auguro la stessa cosa per la tua vita.



FLAVIO BRESCIA

Tutor

“Ho 37 anni e vivo a Brugherio (MB) dal 2018. La mia regione di origine è la Campania, dove ho iniziato a muovere i primi passi nel settore alberghiero e ristorativo ricoprendo mansioni da cameriere e barista/barman.

In seguito, grazie al mio lavoro, ho avuto modo di vivere in molte città di altre regioni d'Italia e anche all'estero.

Ho conseguito il diploma alberghiero nel lontano 2002, da quel momento in poi ho divorato contenuti in materia in modo del tutto autodidatta. Ho trascorso circa 12 lunghi anni prima di decidere di dedicare parte del mio tempo e delle mie finanze alla mia formazione professionale, delegando il compito a dei veri e propri esperti del settore.

È stato infatti nel 2014 che decisi di iscrivermi a un corso professionale per bartender presso la MIXOLOGY Academy di Roma. Il mio primo corso professionale della vita.

Fu una decisione presa perché mi resi conto che quasi sempre improvvisavo sul lavoro, ero molto insicuro e spesso non mi sentivo all'altezza del ruolo che ricoprivo. Così, decisi di aumentare le mie conoscenze e le mie competenze. Ricordo benissimo quegli anni e quei momenti.

Il mio percorso durò circa un mese e lo terminai portandomi a casa l'attestato con il massimo punteggio.

Fu una grande soddisfazione. Soprattutto perché da lì a poco mi resi conto che quel periodo neanche troppo lungo per me, aveva cambiato il mio modo di stare in questo mondo, non solo dal punto di vista professionale.

Ho avuto modo di conoscere tante persone, tanti ragazzi, tutti con una voglia matta di migliorarsi nella vita. Questa sensazione fu uno degli stimoli più grandi e a cui non ero mai stato abituato. Per mia fortuna con molte di quelle persone oggi ci lavoro e ci collaboro.

Con orgoglio oggi posso dire di far parte della famiglia della MIXOLOGY Academy. Sono infatti diventato prima un formatore professionale e poi Tutor presso la sede di Milano.

È una professione che mi appaga incredibilmente, un lavoro molto dinamico, un ambiente dove la crescita è alla base di tutto. La consapevolezza di poter aiutare e supportare tantissimi ragazzi nel loro percorso di crescita proprio come hanno fatto con me tanti anni fa mi rende ancora più grato alla MIXOLOGY Academy.”

A smiling bartender with a beard, wearing a white tuxedo jacket over a black vest and a black bow tie, stands behind a bar. He is looking towards the camera. In the background, there are shelves with various bottles and glasses. In the foreground, the back of a person's head is visible on the left, and a glass is on the bar. A green circular logo is visible on the right side of the bar.

DAI UNA DIREZIONE ALLA TUA CARRIERA DA BARMAN



SPEAK EASY:

IMPARA A COMUNICARE COME UN LEADER PER RAGGIUNGERE I TUOI OBIETTIVI



Con Giovanni Sorce, trainer di MIXOLOGY Academy e esperto di Public Speaking, puoi trasformare il modo in cui interagisci e lasciare un'impronta indelebile nei tuoi clienti, nei colleghi e nel tuo capo.

Nel mondo del bartending, la capacità di comunicare efficacemente è tanto importante quanto la capacità di miscelare un cocktail perfetto.

Il corso "Speak Easy" di Giovanni Sorce, progettato in collaborazione con MIXOLOGY Academy, è progettato per i bartender che desiderano elevarsi oltre la media, migliorando le proprie abilità comunicative in ogni aspetto della loro professione.



Perché comunicare correttamente è Fondamentale per la Tua Carriera?

Comunicare efficacemente è cruciale non solo per gestire i clienti giornalieri, ma anche per avanzare nella carriera.

Se parlando trasmetti sicurezza e forza, verrai preso sul serio e di conseguenza valorizzando dagli ambienti che frequenterai (sia dentro che fuori il lavoro).

Con le competenze acquisite in questo corso, sarai in grado di Presentarti Meglio, Gestire Situazioni Difficili, Promuovere e vendere.



SPEAKEASY

COMUNICA CON SUCCESSO PER UNA CARRIERA STRAORDINARIA

Cosa Imparerai nel Corso?

Giovanni Sorce porta la sua esperienza di bartender ed esperto di public speaking per offrirti un corso unico che ti insegnerà:

- **Tecniche di Public Speaking:** Metodi e tecniche per parlare in pubblico con sicurezza, applicati specificamente al contesto di un bar;
- **Comunicazione Non Verbale:** Impara a usare il linguaggio del corpo per comunicare fiducia e professionalità;
- **Gestione del Nervosismo:** Tecniche per gestire l'ansia e il nervosismo prima di parlare in pubblico;

Vivi in prima persona il potere trasformativo del corso “Speak Easy” è compreso in tutti i percorsi formativi di MIXOLOGY Academy.

Ti piacerebbe lavorare sulla sicurezza in te stesso e diventare un vero comunicatore anche dietro al bancone?

Mettiti subito in contatto con la tua tutor e richiedi informazioni!

Inquadra il QR Code qui sotto
e compila il modulo della pagina che si aprirà





COME FARE UNA CARRIERA BRILLANTE: IL GUADAGNO OLTRE ALLO STIPENDIO



LE MANCE: UN SECONDO STIPENDIO!



Una delle grandi differenze tra un professionista e una persona che ha imparato da sola è la capacità di farsi lasciare mance dai clienti!

A un professionista, oltre alla tecnica, viene insegnata anche una capacità importantissima: la comunicazione con i clienti.

Anche se pensi di essere timido o di non avere nulla da dire, imparerai come servire e intrattenere da vero Bartender/Barlady e trasformare questa abilità in mance.

In base al luogo e al tipo di locale, il totale mensile delle mance può superare anche di molto lo stipendio: praticamente è come prendere più stipendi ogni mese!



VUOI ANDARE OLTRE? GUADAGNA ANCHE DAGLI EVENTI!



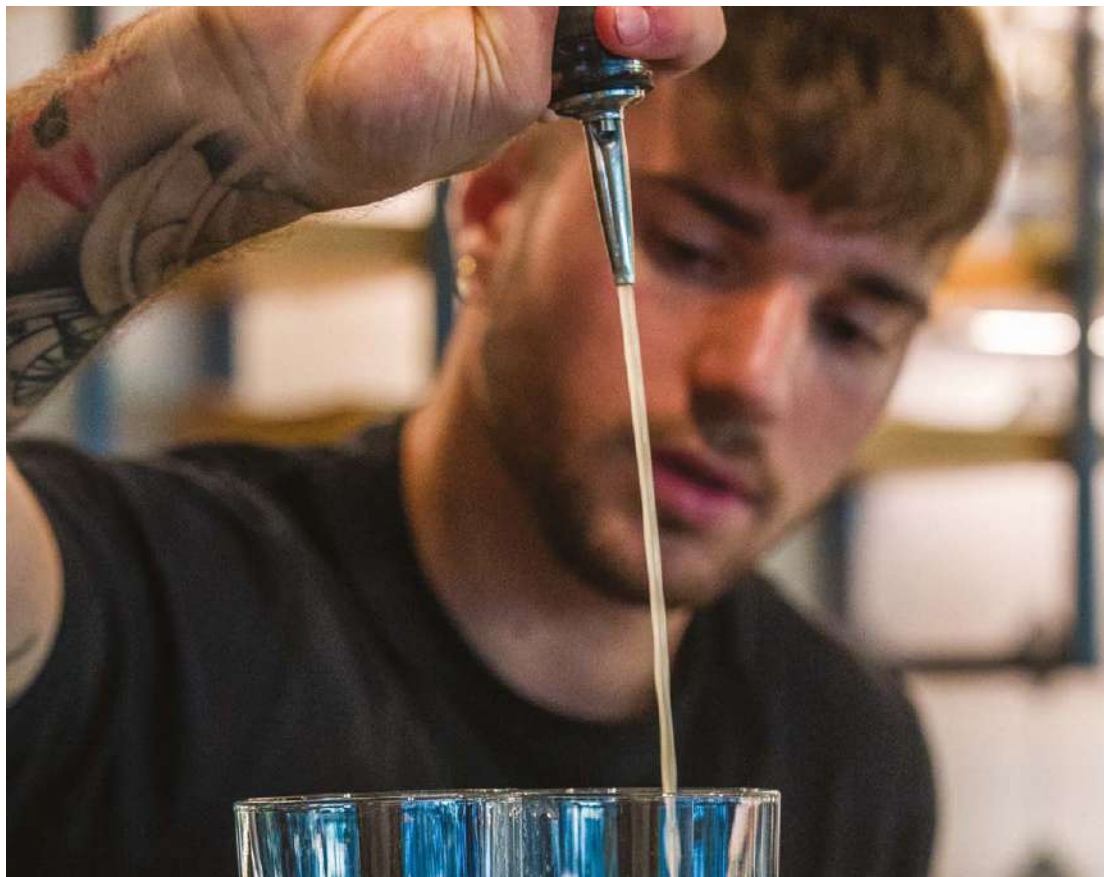
Se vuoi andare anche oltre lo stipendio da barman e le mance, con le capacità di Barman PR, corso che fa parte del percorso triennale Bar University, puoi sviluppare le tue abilità imprenditoriali.

Diventerai un vero e proprio PR che porta i clienti nei locali (e che viene pregato di organizzare le serate), guadagnando una percentuale dell'incasso degli eventi che organizzi.

Se vuoi imparare a ottenere mance, fare carriera velocemente e organizzare eventi su cui guadagni, chiedi alla tua Tutor MIXOLOGY continuare la tua formazione nel mondo degli eventi e dell'imprenditoria del settore Horeca.



Quando mi chiedono se Barman PR funziona, mi piace parlare di Gianluca Franzoso.



GIANLUCA FRANZOSO

Gianluca Franzoso ha 23 anni. Lo dico perché è un dato importante e fa capire subito che l'età non è mai un limite quando una persona ha le idee chiare, non ha paura di lottare per i suoi obiettivi e ha voglia di fare.

Gianluca potrebbe condividere con te gli stessi sogni, quello più grande, sul quale sta lavorando è quello di aprire, un giorno il suo locale. Ma sa che il percorso è lungo e occorre andare per step, perché senza le giuste competenze e una visione chiara del mestiere da imprenditore, più che un'impresa, aprire un locale diventa un suicidio.

Oggi Gianluca è un “barista itinerante”. Lavora in proprio, non ha un locale suo (almeno finora) e organizza serate in tutta la Lombardia e oltre.

Ma partiamo dall'inizio.

COME FARE UNA CARRIERA BRILLANTE: IL GUADAGNO OLTRE ALLO STIPENDIO

Da piccolo sognava di lavorare in cucina, frequenta così la scuola alberghiera e si forma come cuoco.

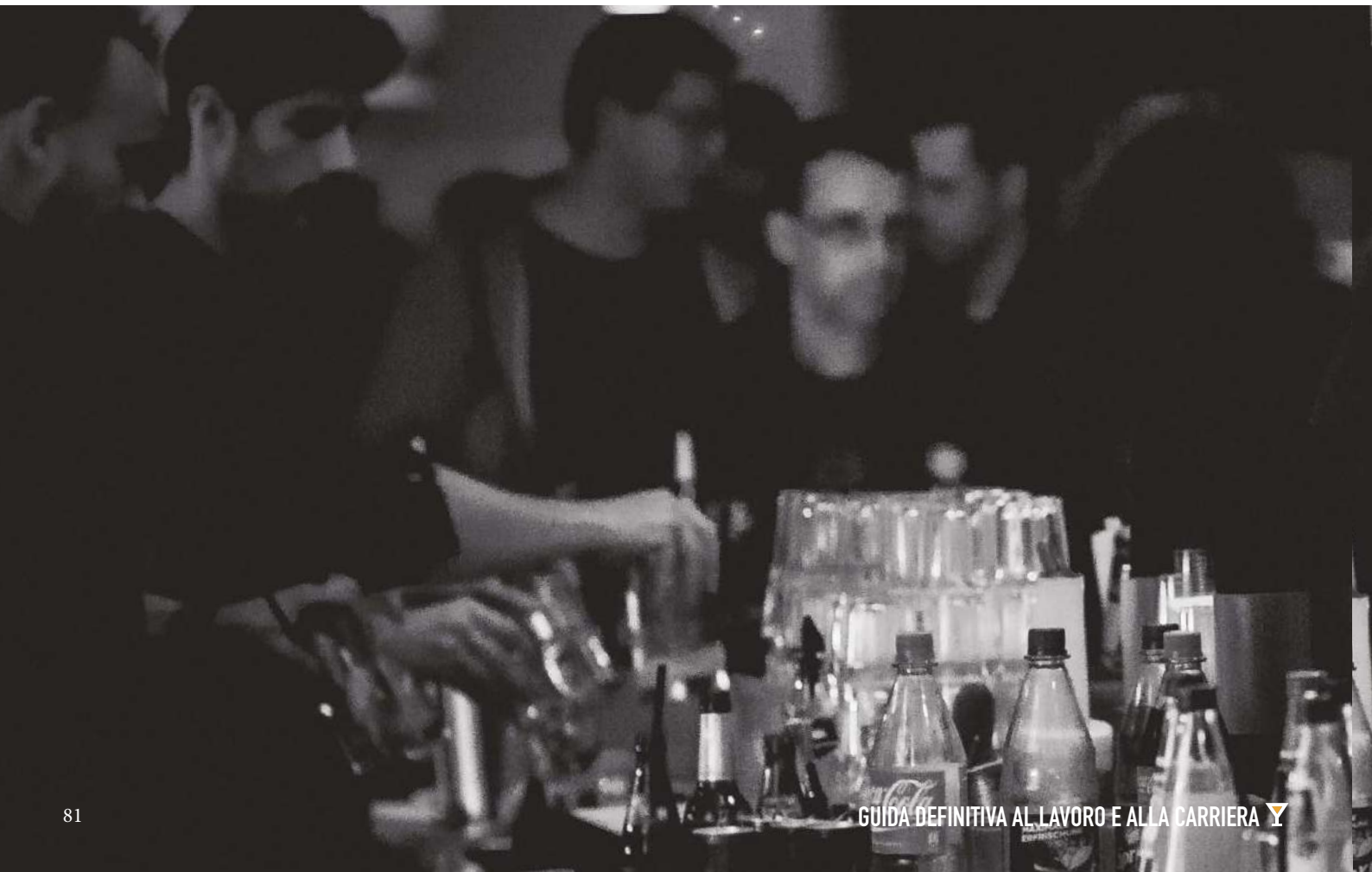
Quando Covid e lockdown lo costringono a casa, improvvisamente con tanto tempo a disposizione, prende la palla al balzo per cercare un'altra strada, perché non è proprio da lui starsene con le mani in mano.

Inizia ad appassionarsi al mondo della Mixology e non appena riapre tutto, molla il suo lavoro in cucina e frequenta i corsi della MIXOLOGY Academy, compreso quello per diventare Barman PR, un percorso che trasforma un semplice barman, in un free lance.

Costruisce quindi il suo brand e inizia a strutturarlo passo dopo passo.

La sua idea vincente è stata quella di creare un format di aperitivi “fit” dedicati agli sportivi o a chi non vuole drink troppo calorici.

Coinvolge gli amici sportivi e si rende conto che quello che ha in mente ha del potenziale incredibile e una nicchia di persone MOLTO interessate. Comincia a studiare e a dare forma al suo progetto.



COME FARE UNA CARRIERA BRILLANTE: IL GUADAGNO OLTRE ALLO STIPENDIO

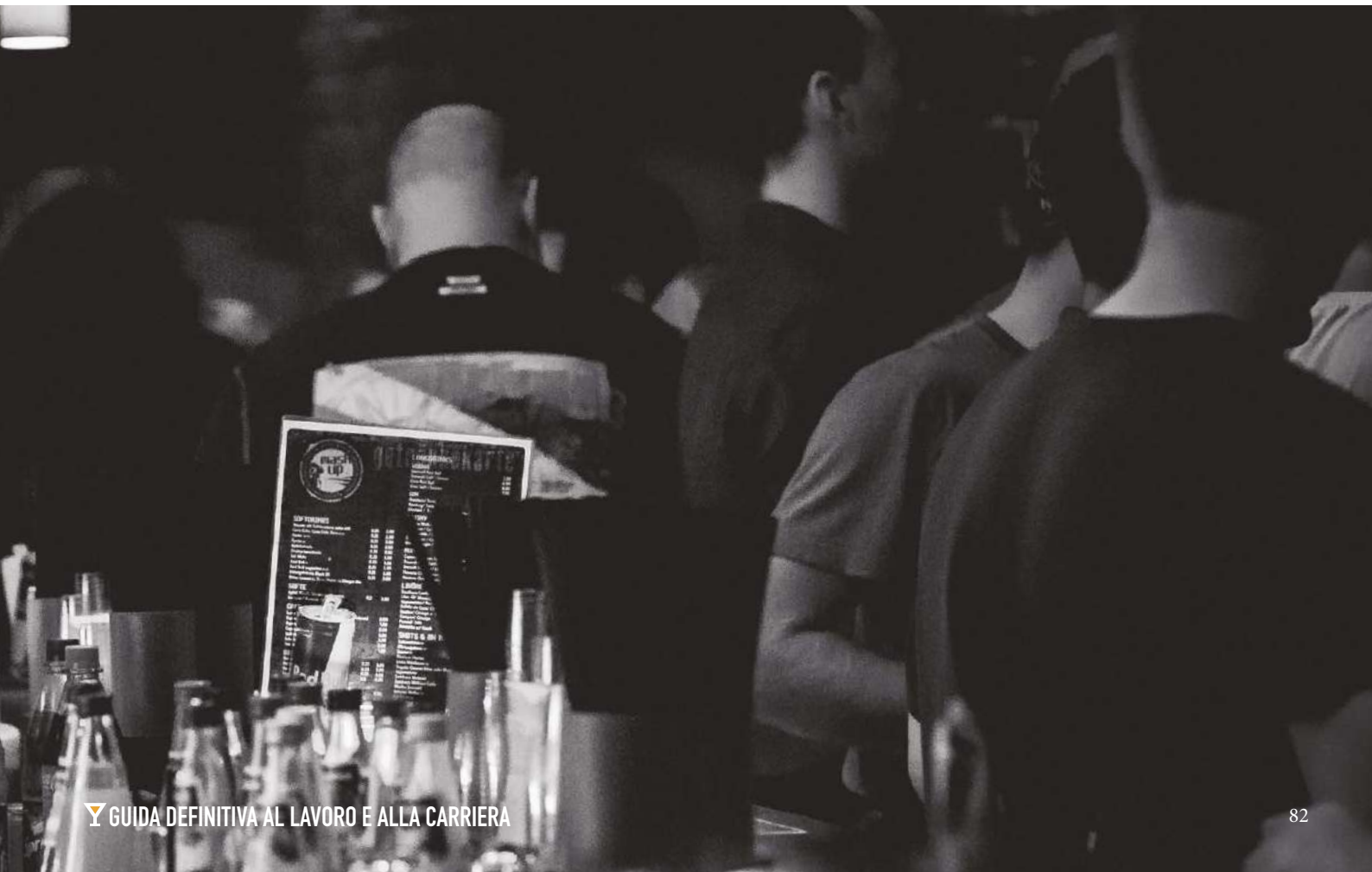
Una volta pronto, apre la partita iva e inizia a contattare locali e palestre, poi un anno e mezzo fa arrivare il suo primo evento e da quel momento è iniziata la sua scalata al successo.

Nel week end lavora con in un bar di Monza, ma durante la settimana, organizza eventi nei locali in giro per la Lombardia. Dove propone i suoi Aperi-Fit, ogni volta con temi e drink list diversi, che strizzano sempre l'occhio alla salute e alla dieta.

Spesso le persone hanno come pregiudizio il fatto che un cocktail “fit” possa essere solo analcolico o low alcohol, ma Gianluca spiega che non è affatto così, semplicemente le sue ricette sono studiate in modo che siano healthy e poco caloriche.

“Evito liquori e amari. E uso, per esempio, distillati analcolici o distillati alcolici bianchi, perché non contengono zuccheri, quindi tè e infusi, spezie, estratti di frutta e verdura fresca di stagione, bevande fermentate come il Kombucha, che è ricchissimo di proprietà benefiche” spiega.

E grazie al suo impegno il suo format sta funzionando alla grande. La cosa fondamentale per lui, come per te, è avere un progetto ben preciso in testa e lavorare per raggiungerlo.



COME FARE UNA CARRIERA BRILLANTE: IL GUADAGNO OLTRE ALLO STIPENDIO

Fin dal primo evento Gianluca ha visto la sua vita cambiare e ha capito che si trovava sulla strada giusta.

Ma cosa è cambiato rispetto a quel ragazzo che aveva un contratto come cuoco?

1. Ha creato il suo marchio e continua a pensare a come crescere e a come migliorare il suo brand e i suoi servizi. Ogni giorno, le sue energie sono concentrate nella crescita e nel raggiungimento dei suoi obiettivi
2. Investe su se stesso e sulla sua formazione continua, senza dimenticare i suoi obiettivi
3. Ha del personale che sta formando e si sta ampliando non solo all'interno, ma anche verso l'esterno
4. Si sta dando obiettivi sempre più grandi perché la crescita è potenzialmente infinita
5. Le frustrazioni da dipendente sono lontane e ora è soddisfatto e pieno di fiducia verso il futuro

Tutto questo è facilmente raggiungibile quando si cambia prospettiva e pensa alla soddisfazione incredibile di questo ragazzo che oggi si ritrova sui giornali come esempio da seguire per altri giovani.

CORRIERE DELLA SERA / BLOG



La Nuvola del Lavoro

di Corriere - @CorriereIT

Gianluca, il barista itinerante (e "salutista")

25 SETTEMBRE 2022 / di Amanda Barera



LA NUVOLO DEL LAVORO

La Nuvola del Lavoro è un blog rivolto ai giovani e ai temi dell'occupazione. È uno spazio pubblico dove potersi raccontare. È un contenitore di storie. Un'istantanea di ritratti, un collage di esperienze e di vissuti. Gli occhi puntati sulla generazione perduta, come la definiscono i pessimisti. E le antenne dritte sulle occasioni di smarrimento. Non un lamento collettivo, ma una piazza dove manifestare idee e proposte. Si occupano di professionisti di partite IVA, di startupper, di contratti atipici. E avrà come riferimento il web 2.0, i social network, gli indigeni digitali, i geeks, i lurker, la pléiade di Twitter e quella di Facebook, le community professionali LinkedIn e Viadeo.



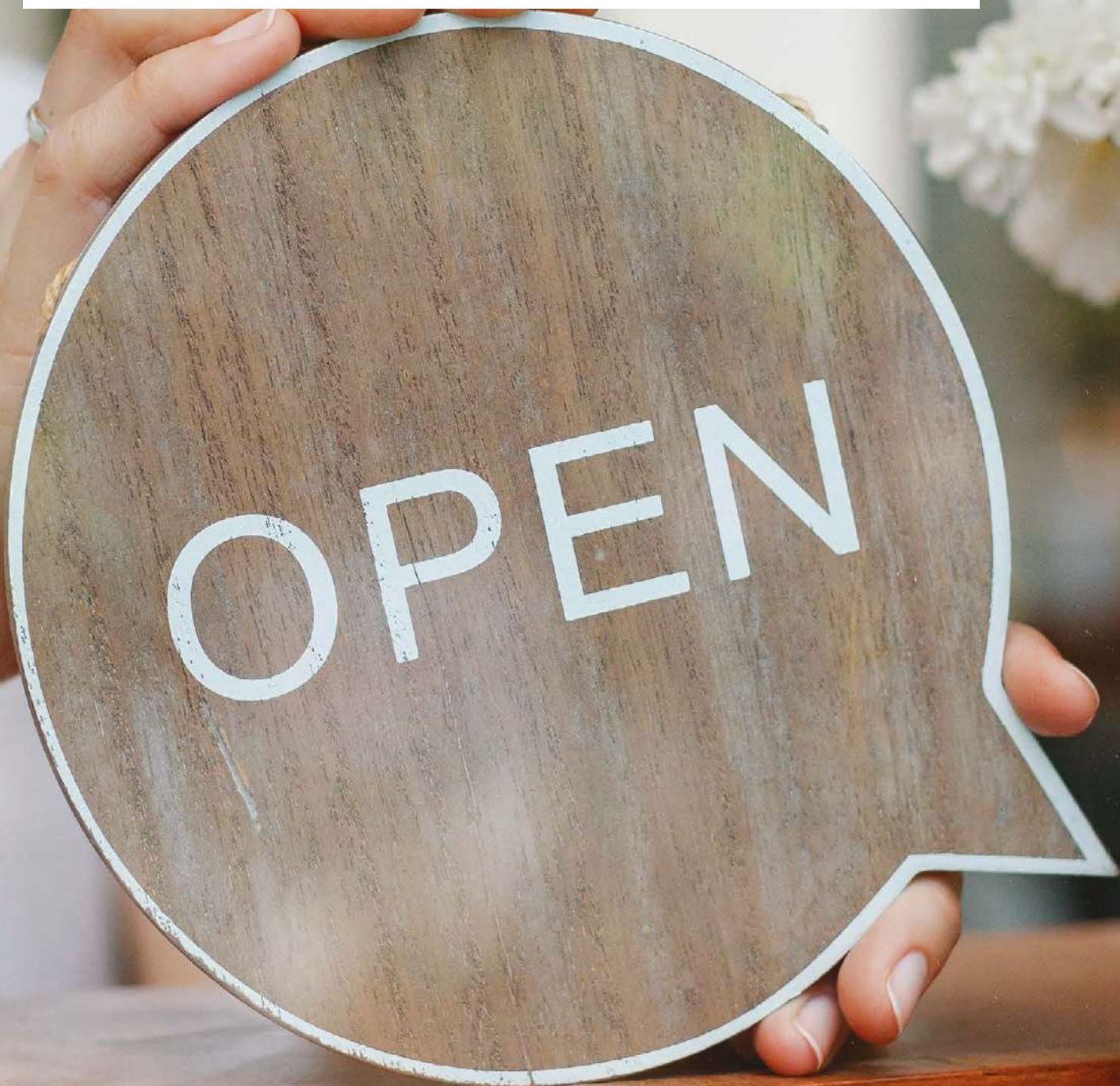
LA NUVOLO DEL LAVORO / POST CORRELATI

"La mia mappa nella letteratura assoluta di Roberto...
Obbligo vaccinale, cosa cambia per i lavoratori over 50
Mompreneurs digitali mamme

A pair of tongs is holding a bright red cherry tomato with a small sprig of green thyme attached to its stem. The tomato is positioned directly above a tall, slender flute glass that is partially filled with a pale yellow liquid, likely white wine. The background is a dark, textured grey, and the entire scene is captured in a high-contrast, professional studio style.

Il cambio di prospettiva ti permette di vedere le cose da un punto di vista totalmente diverso e ti dà la chiave per iniziare veramente a cambiare le cose e a farle a tuo modo

APRIRE UN LOCALE



VUOI APRIRE IL TUO LOCALE?

ECCO TUTTO QUELLO CHE DEVI SAPERE



Se vuoi aprire il tuo locale (o vuoi diventare il manager di un locale già attivo) allora devi conoscere tutte le competenze necessarie a gestire un locale e ad attirare clienti.

Oltre a sapere come fare degli ottimi cocktail e caffè (e soprattutto come produrli bene e velocemente) per poter supervisionare i tuoi dipendenti, devi imparare come si costruisce un'impresa che genera profitto.

Se vuoi aprire o gestire un locale è molto importante che tu conosca TUTTI gli aspetti del ciclo di lavoro e del business, altrimenti è sicuro che brucerai la maggior parte dei tuoi soldi (o ancora peggio arriverai a indebitarti) e perderai svariati anni della tua vita.

Per questo abbiamo creato un percorso formativo di 3 anni che ti dà le competenze necessarie per andare ancora più avanti nella tua carriera, fino all'apertura del tuo locale.

Attraverso Bar University otterrai tutti gli strumenti per salire i gradini successivi della tua carriera, fino ad aprire il TUO locale, con la certezza di portarlo al successo.



LA STORIA DI DUE NOSTRI STUDENTI: DA BARMAN A IMPRENDITORI DI SUCCESSO A FORMENTERA



Voglio raccontarti la storia di due nostri studenti, Andrea e Alessio.

Devi sapere che il percorso verso il successo è lungo e tortuoso, ma con la buona volontà, l'intraprendenza e la conoscenza si riescono a raggiungere vette che sembravano inaccessibili all'inizio del viaggio.

Questo è il caso di Andrea Macheda e Alessio Fantini che, appena 1 anno dopo la fine della loro formazione alla MIXOLOGY Academy, hanno coronato il sogno di aprire un'attività di successo nella meravigliosa Formentera.

Andrea e Alessio, sfruttando nel migliore dei modi le competenze acquisite – sia come Barman che come imprenditori, grazie alla formazione specifica suggerita apposta per i loro obiettivi dalle nostre Tutor – hanno scalato velocemente i gradini che portano verso la meta che ogni aspirante barman sogna, aprire il proprio locale!

Ecco la loro storia di successo:

Quando e perché avete deciso di lavorare all'estero e aprire un locale a Formentera?

“Lasciare l'Italia e vivere per un periodo abbastanza lungo dell'anno in un luogo come Formentera, facendo il lavoro che più ti piace, è sempre stato il nostro sogno.

A quei tempi ancora non ci conoscevamo, ma entrambi sapevamo che per raggiungere certi obiettivi avremmo dovuto cominciare dalle basi, proprio come quando costruisci un palazzo mattone dopo mattone.

Per questo abbiamo frequentato diversi corsi di formazione presso la MIXOLOGY Academy di Roma e, successivamente, grazie anche all'aiuto della stessa Accademia, abbiamo cominciato a lavorare e a fare esperienza sul campo.

APRIRE UN LOCALE

È stato proprio lavorando in un beach club di Fregene in cui ci aveva mandati l'Accademia che ci siamo incontrati per la prima volta.

Era più o meno la Primavera del 2016 quando il primo di noi due è partito per Formentera iniziando a cercare lavoro per la stagione estiva. Come spesso accade, capitò l'occasione di rilevare un bar che veniva da due gestioni fallimentari e, dopo pochi giorni, ci eravamo riuniti per dare inizio a questa nuova avventura.

Non riuscivamo a crederci, ma stavamo per aprire un locale a Formentera! Il sogno si stava trasformando in realtà!

La cosa che più conta per chi fa questo lavoro è sicuramente la passione e la competenza. Per come la vediamo noi frequentare un percorso di formazione professionale in una scuola come la MIXOLOGY Academy è fondamentale per poter lavorare in questo settore, sia che si voglia lavorare all'estero o in Italia, sia che si parta da zero, sia che si abbiano già alcune competenze.”

E proprio capendo quanto i sogni e le esigenze cambiano, così come gli obiettivi, abbiamo dato vita a **Bar University**, il percorso triennale che ti permette di apprendere tutte le nozioni e le competenze necessarie per andare oltre il ruolo da barman e fare quella crescita che ti renderà prima un Manager e poi un Imprenditore di successo.

Ogni percorso funziona per step e proprio per questo alla MIXOLOGY Academy accompagniamo ogni studente dal punto in cui si trova, fino a quello che vuole raggiungere.



STRUMENTI PER IL LAVORO E LA CARRIERA



POSTAZIONI PRIVATE DI ALLENAMENTO!



La MIXOLOGY Academy ha molto a cuore il lavoro e la carriera di tutti gli studenti. Per questo non ti lasciamo mai solo durante la tua formazione e ti mettiamo a disposizione tutti gli strumenti necessari (in sede e online) per farti avere il lavoro e la carriera che desideri.

Le sedi della MIXOLOGY Academy sono le più grandi Accademie per la formazione di barman al mondo: oltre 90 postazioni e 5 aule per almeno 600 mq in ogni Accademia.



STRUMENTI PER IL LAVORO E LA CARRIERA

In tutte le aule sono presenti le più moderne strumentazioni. Ogni singola postazione di lavoro utilizzata durante i corsi è provvista di tutta l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento del corso.





Ciò significa che:

- Non dovrai mai condividere la tua postazione di lavoro con nessuno durante lo svolgimento della didattica dal vivo. Puoi fare lezione e allenarti come se fossi realmente nella tua postazione da Bar



STRUMENTI PER IL LAVORO E LA CARRIERA

- Durante il corso non avrai bisogno di acquistare alcuno strumento. Al contrario saremo noi a fornirti un KIT di attrezzatura da Bar in OMAGGIO che potrai tenere a casa e utilizzare durante le lezioni online e quando inizierai a lavorare



STRUMENTI PER IL LAVORO E LA CARRIERA

Sin dal primo giorno in cui abbiamo fatto formazione, abbiamo creduto fortemente in una didattica che facesse dell'allenamento la sua parte integrante.

Se non provi e riprovi un nuovo movimento, una tecnica che prima non conoscevi o una ricetta che non avevi mai visto fare, il tuo apprendimento sarà più lento e con molte mancanze.

Al contrario, esercitandoti per tutto il tempo di cui hai bisogno nella tua postazione privata puoi velocizzare l'apprendimento ed essere subito pronto/a per iniziare a lavorare come un vero professionista.



ANNO ACCADEMICO INCLUSO: 12 MESI PER ALLENARTI QUANTO VUOI



Con i nostri percorsi professionali per diventare Bartender certificato hai diritto a una serie di vantaggi, tra cui l'Anno Accademico incluso nel tuo percorso formativo.

Potrai rifrequentare i corsi a cui hai preso parte sia online che dal vivo senza alcun costo aggiuntivo per 1 anno intero.

Con il nostro Anno Accademico puoi continuare a perfezionarti e allenarti in sede utilizzando le aule, le attrezzature e il supporto dei Trainer. E puoi continuare a formarti e ad aggiornarti online attraverso i webinar riservati!

MIXOLOGY Academy è, per l'appunto, una Accademia dove la frequenza dei corsi non è limitata a poche ore, giorni o settimane: ma ogni allievo ha la possibilità di perfezionarsi nelle tecniche apprese, allenarsi e rifrequentare i corsi a cui ha preso parte per 12 mesi ed essere sicuro di imparare tutto ciò che serve per trovare velocemente lavoro e fare carriera.



LEVEL UP: IL NETFLIX PER LA TUA FORMAZIONE CONTINUA



Vuoi migliorare il tuo approccio allo studio? Vuoi imparare le tecniche di vendita per far spendere di più i clienti e avere più mance? Vuoi capire sempre di più come farti assumere dai locali migliori e ambire a dei ruoli manageriali?

Insomma: vuoi imparare delle abilità che ti rendono ancora più interessante sul mercato del lavoro e ti permettono di fare carriera ancora più velocemente?

Level Up mette a disposizione corsi monotematici per lo sviluppo rapido di competenze complementari per il lavoro e la carriera, come ad esempio:

- corsi di vendita al bancone
- corsi di creazione di drink list per locali o eventi
- corsi di comunicazione
- corsi di crescita personale

E tutte le abilità che ti servono per essere sempre un passo avanti a tutti gli altri nel lavoro e nella carriera!

**E puoi seguirli anche online:
come Netflix, ma per la tua formazione continua.**

Puoi continuare la formazione da casa, ovunque tu sia!

Sfrutta al 100% la Piattaforma

Dalla **Libreria Corsi** potrai vedere e rivedere, ogni volta che lo vorrai, tutti i tuoi corsi. Potrai accedere con qualsiasi dispositivo con una connessione a internet.

LIBRERIA CORSI

Se vai a lavorare all'estero, nel tuo paese o nella città che preferisci e sei lontano dalle nostre sedi fisiche, puoi avere tutti gli aggiornamenti e la formazione costante online con LEVEL UP, come se fosse Netflix per la tua formazione continua.

All'interno della piattaforma, puoi seguire lezioni in diretta e registrate per rimanere sempre aggiornato professionalmente anche se non puoi raggiungerci in sede!



BAR WARS:

PORTA IL TUO LOCALE AL SUCCESSO



Come gestire un locale senza essere sopraffatti da tutte le bombe che ti arrivano ogni giorno?

Parlo del moltiplicarsi delle tasse, dell'aumento del costo di ogni tipo di servizio, strumento da lavoro e materia prima, per non parlare della difficoltà nel trovare collaboratori di cui puoi fidarti e disposti a condividere con te il campo di battaglia, giorno dopo giorno.

La Missione di BAR WARS è proprio quella di aiutarti a vincere la guerra dei locali sfruttando le strategie e le competenze che abbiamo raccolto dai primi anni 2000 ad oggi in questo settore tanto eccitante quanto massacrante.

Se sei schiavo del tuo stesso locale, in BAR WARS troverai un valido supporto per rimettere in riga le sorti del tuo bar e a riconquistarti, un pezzo alla volta, il futuro che ti è stato scippato da persone a cui non interessa il tuo benessere – ma che al contrario gode nel vederti sputare sangue.

BAR WARS EXPERIENCE



Luca Malizia
Fondatore Mixology Academy

< **Fulvio Tassotti**
Attivo/a ora

Però è la prima volta in 12 anni che mi ritrovo al 30 agosto con tutte le spese pagate e 50000€ tra le mani, so benissimo che non sono tutti utili netti, anzi, però mi fa pensare guardare ai prossimi mesi con una tranquillità che non avevo mai avuto prima

Beh sono veramente felice. Hai qualcosa in contrario se lo posto su bar wars quello che mi hai scritto?

E poi appena riesci mandami un resoconto dettagliato di cosa stai facendo che lo vediamo un momento insieme

E poi se ti va possiamo organizzare anche un'intervista

23:56

Puoi postare tutto ciò che vuoi perché è solo merito tuo e vostro se mi trovo in questa nuova situazione adesso, per me è un piacere testimoniare per voi, per il resoconto vuoi che ti scrivo cosa ho cambiato nel locale?

< 1 **Mario Bivona**
Attivo/a ora

In questo momento siamo a 6k di utile, ma c'è da calcolare tutte le vendite e gli ordini che ho per domani e tutto il venduto di oggi.. ieri abbiamo incassato 1290€ cosa mai successa a dicembre!!!

20:39

Abbiamo fatto la torta di Natale e le mono porzioni.
La torta di Natale l'abbiamo messa a 52€
Costo torta: 2€ le materie prime
4,5€ per la scatola che abbiamo preso appositamente.

Le sfere di Natale le abbiamo messe a 7€
Costo sfere: 0,30€ le materie prime e 0,12€ per le scatoline.

Ho fatto una campagna che ho inviato a 490 contatti con un coupon da 15€ per acquistare la torta, totale conversione: 6 torte vendute con il coupon più due a prezzo pieno...

In più abbiamo venduto circa 100 sfere di Natale.. ↓

DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA



DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA

QUAL È IL CORSO PER ME? CONOSCI LE TUTOR MIXOLOGY!



Tutti i nostri corsi sono orientati a un unico obiettivo: farti trovare lavoro e farti fare carriera, in base alle tue specifiche esigenze e obiettivi di vita.

Per questo la MIXOLOGY Academy ha messo a disposizione tre strumenti per dare il massimo a tutti i nostri studenti:

- **Professional Bartender:** la formazione base per poter muovere i primi passi dietro al bancone e riuscire ad entrare nel mondo del lavoro.
- **Global Bartender:** la formazione completa da zero a professionista certificato pronto a lavorare dietro i banconi più prestigiosi, in Italia e all'estero.
- **BAR University:** il percorso verso la preparazione imprenditoriale, che passa dalla formazione da Bar Manager fino a Imprenditore del settore Bar, per dare vita al tuo brand e alla tua attività.

Grazie al prezioso supporto delle nostre Tutor, riuscirai a individuare la strada più coerente e veloce per raggiungere i tuoi obiettivi e realizzare i tuoi sogni.

La Tutor può toglierti ogni dubbio sulla tua specifica situazione e consigliarti il percorso formativo adatto per aiutarti a: trovare lavoro, guadagnare durante gli studi, vivere da solo, fare esperienza all'estero, fare carriera, aprire/gestire un locale o mantenere la tua famiglia.

**Fissa un incontro con una delle nostre Tutor MIXOLOGY:
ti aiuterà a definire il percorso migliore per i tuoi obiettivi personali
di lavoro e carriera.**

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: (+39) 02 36707838

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: (+39) 06 89017461

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)

Quanto dura il corso?
Posso seguirlo anche se ho altri impegni?

Sì, abbiamo progettato i nostri corsi pratici in modo tale da permetterti di creare il tuo calendario personale.

Per semplificarti la vita, ti mettiamo a disposizione ben 4 diverse fasce orarie e anche la possibilità di svolgere tutte le lezioni in modalità super intensiva (più ore in meno giorni).

Le fasce orarie sono:

- Dal lunedì al venerdì la mattina, il pomeriggio o la sera
- Il sabato dalla mattina al pomeriggio

Se scegli il turno della mattina per frequentare le lezioni ma un giorno hai un qualsiasi imprevisto, puoi contattare la segreteria didattica e, ad esempio, farti spostare al turno del pomeriggio o a quello della sera.

Inoltre, se durante la settimana non hai modo di svolgere il corso in nessuna fascia oraria, puoi scegliere il turno del weekend con lezione ogni sabato.

E se nessuna delle precedenti opzioni si incastra con i tuoi impegni, puoi personalizzare giorni e orari dei corsi in modo da farli combaciare con le tue disponibilità.

Infatti, tutte le lezioni sono strutturate in moduli ben determinati e se devi necessariamente saltare una lezione non perdi nulla, la recuperai il prima possibile, accordandoti con la segreteria didattica.

Hai la tua postazione di allenamento esclusiva e in una classe c'è sempre più di un insegnante, quindi non rischi di essere seguito/a poco o che qualcosa ti venga spiegata di fretta solamente per rimetterti in pari con gli altri.

DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA

È chiaro comunque che, se hai deciso che seguire un corso professionale per te è importante, devi cercare di essere presente alle lezioni.

Lo svolgimento del programma giorno per giorno è la via più semplice e veloce per ottenere i risultati che cerchi.

Inoltre, puoi allenarti e perfezionarti per 12 mesi (e oltre) dopo la fine di qualsiasi corso grazie al nostro Anno Accademico.

E se non vivi a Roma o a Milano non ti preoccupare! Potrai tornare in aula quando vorrai, anche a distanza di 2 o 3 anni, e prenotare un posto per allenarti o rifrequentare il percorso di formazione dall'inizio TUTTE le volte che vorrai.

Spiega le tue esigenze alla tua Tutor MIXOLOGY e costruiremo insieme il calendario delle lezioni perfetto per te!

Durante il corso ho la mia postazione personale per esercitarmi?

Assolutamente sì! Per diventare un professionista DEVI avere una postazione dedicata solamente a te. Se devi dividerla con qualcun altro il tuo apprendimento si rallenta tantissimo.

Per questo alla MIXOLOGY Academy hai la TUA postazione con TUTTA la strumentazione che ti serve, senza mai dover aspettare che qualcun altro finisca i suoi esercizi durante le lezioni.

Nelle sedi MIXOLOGY Academy abbiamo costruito 5 aule con almeno 90 postazioni proprio per questo motivo!

E puoi avere una postazione interamente dedicata a te per tutto l'Anno Accademico, sia se stai seguendo un corso, sia se stai venendo a esercitarti per migliorare.

Mi esercito preparando cocktail veri durante il corso?

È molto importante che prepari e assaggi cocktail veri durante la tua formazione. Solo così puoi applicare quello che studi al mondo reale del lavoro.

Per questo alla MIXOLOGY Academy ogni giorno puoi preparare e gustare cocktail diversi.

In più ci sono delle lezioni speciali in cui per 4 ore intere si preparano tutti i cocktail con alcol, ingredienti e decorazioni, esattamente come fossero serviti al cliente finale nel locale in cui lavorerai!

Infine, almeno una volta al mese, puoi prenotarti per il *Cocktail Lab*: potrai usare il nostro laboratorio per fare i tuoi esperimenti personali da “piccolo chimico” della miscelazione!



Sono seguito nel lavoro e nella carriera anche dopo il corso?

La MIXOLOGY Academy è organizzata per poterti garantire la formazione anche dopo la fine del corso.

Attraverso tutti gli strumenti di aggiornamento online e l'Anno Accademico (con cui puoi venire ad allenarti in sede ogni volta che vorrai, anche dopo 1 anno dalla fine del corso) non ti lasciamo solo.

Sarai seguito e continuerai ad avere a disposizione le ragazze di **Bartender JOB** e la tua **Tutor** per qualsiasi dubbio o consiglio sulla carriera, ma continuerai a vedere anche i **Trainer**, con cui potrai scambiare pareri, idee o opinioni, trovando molto velocemente nuovi spunti o soluzioni a problemi che incontri dietro al bancone.

Anche per questo motivo abbiamo creato un Gruppo su Facebook riservato agli studenti dell'Accademia (e aspiranti tali). Si chiama "MIXOLOGY Academy - Bartenders Community" se hai voglia di iscriverti.



**MIXOLOGY Academy -
Bartenders Community**

L'Accademia è certificata e rilascia un attestato professionale?

Sì, la MIXOLOGY Academy è un'Accademia certificata ISO 9001:2015.

La certificazione ISO 9001 è riconosciuta a livello Internazionale e garantisce l'eccellenza nelle procedure di insegnamento, erogazione della formazione e qualità delle sedi fisiche, nel nostro caso specifico.

MIXOLOGY Academy è anche un ente accreditato alle Regioni Lazio e Lombardia, dove si trovano le nostre sedi fisiche. Questo accredito è stato ottenuto grazie all'ampiezza delle nostre strutture e alla qualità dei corsi che eroghiamo.



DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA

Siamo molto orgogliosi di garantire a tutti i nostri studenti una formazione realmente certificata a livello internazionale.

Infatti:

- Una certificazione internazionale non si può comprare e basta
- Per ottenerla bisogna superare numerosi standard di qualità del lavoro e delle difficili verifiche
- Non tutti hanno i numerosi requisiti necessari per richiedere il processo di certificazione

È cattiva norma da parte di numerose aziende dichiararsi certificate, anche se nessun Ente Statale o Internazionale ha mai valutato il loro operato.

Solo le certificazioni ISO 9001 e della Regione sanciscono che chi le ha ottenute detiene degli standard di qualità elevatissimi a partire dalla formazione interna del personale, passando per gli aggiornamenti periodici dei programmi didattici, fino ad arrivare all'analisi dei risultati ottenuti dagli stessi allievi in ambito lavorativo.

Nel pieno spirito della normativa ISO 9001 volta al migliorarsi continuamente, tutto lo staff di MIXOLOGY Academy lavora e studia ogni giorno per perseguire questa filosofia di crescita e automiglioramento, sviluppando i propri servizi accademici e, di conseguenza, contribuendo ai successi dei propri allievi.

Al termine di ogni corso MIXOLOGY Academy viene rilasciato un attestato che certifica la formazione presso una struttura ad alti standard qualitativi e didattici, secondo le indicazioni Regionali ed Europee.

Se ho più di 30 o 40 anni, sono ancora in tempo per iniziare?

Sì, certo! Un esempio interessante è quello di Pablo Giancristiano che, dopo tanti anni nel mondo della moda (alla luce della contrazione di mercato di quel settore) ha deciso di cambiare vita e di diventare barman a 40 anni.

Così Pablo si è formato professionalmente alla MIXOLOGY Academy ed è partito all'avventura all'estero, riuscendo ad aprire un locale a Ibiza che oggi gli permette di vivere col sorriso insieme alla sua famiglia.

Diventare barman a 30 o 40 anni non significa necessariamente fare le valigie per lasciare la propria casa.

Cinzia Pedditzi è una ragazza innamorata della sua Sardegna che in Accademia abbiamo avuto il piacere di conoscere nell'Ottobre del 2015, quando aveva la tenera età di 38 anni – anche se effettivamente a guardarla tutt'oggi ne dimostra una ventina scarsi!

Per lei diventare barman di professione – o meglio, barlady – è stato un modo per rimanere il più possibile vicino al mare e alla sua terra, facendo un lavoro che le piace in alcuni dei più bei resort della Sardegna.

Spesso, durante i Master su Come Trovare Lavoro che si svolgono alla MIXOLOGY Academy, mi viene posta la domanda sulle prospettive di carriera a quest'età, ed esempi come quello di Cinzia mi permettono di rispondere in maniera estremamente pratica.

I resort in cui lavora la nostra Cinzia, così come gli alberghi di lusso (che a mio avviso offrono tra le migliori opportunità di lavoro sia in Italia che all'estero), spesso e volentieri preferiscono avere uno staff più maturo a interfacciarsi con la loro clientela di fascia alta.

Infatti uno degli aspetti più importanti del lavoro al bar è l'interazione con la clientela. Quindi è facile aspettarsi che tra un barman di 30-40 o 50 anni e un ospite di un albergo a cinque stelle che in media avrà più di 45 anni, si possa creare più confidenza e rapporto rispetto a un giovincello di primo pelo.

DOMANDE FREQUENTI: SCEGLI LA TUA CARRIERA

Detto questo, nulla vieta di diventare barman a 30 anni o più per andare a lavorare nelle discoteche e nei locali più glamour, come ha fatto il nostro studente Jacopo Raffaele: un ragazzone (a oggi 37enne) che cavalca la scena notturna di Roma e dintorni, sfoderando classe e sorrisi ai suoi clienti!

Jacopo sta portando avanti l'attività da architetto e quella da personal trainer insieme alla sua carriera notturna.

Un altro esempio è Giovanni dell'Armi che qualche anno fa ha sfruttato il lavoro del barman a Londra per pagarsi gli studi in economia in una costosissima Università inglese.

Poi c'è chi è diventato barman a 30-40 anni per fare un po' di esperienza e accumulare capitali prima di aprirsi un proprio locale (proprio come Guido Bolaffi o lo stesso Pablo Giancristiano di cui ti ho già raccontato).

E diventare barman a 30-40 anni è possibile sia per i maschietti sia per le signore o signorine, che spesso hanno paura di gettarsi in un mondo che sembrerebbe disegnato solo per le giovanissime, ma che così effettivamente non è.

Ad esempio, oltre alla già citata Cinzia, la nostra allieva Adriana Bosco ha iniziato il proprio percorso nella MIXOLOGY Academy poco meno che quarantenne e, finito il corso, ha portato avanti una carriera invidiabile lavorando in alcuni dei locali più prestigiosi della scena campana!

Insomma: se c'è voglia, se c'è desiderio e soprattutto se si fa qualcosa che oltre a restituire un premio in denaro ci regala delle emozioni, qualsiasi professione può essere intrapresa a 30, 40 o anche a 50 anni.

Come diceva una persona molto più saggia di me:

“Se lo puoi immaginare, vuol dire che lo puoi fare!”

Walt Disney

**Se ho difficoltà ad imparare durante il corso,
sono seguito con attenzione dai Trainer?**

È normale incontrare difficoltà quando si inizia un percorso di formazione. I trainer della MIXOLOGY Academy sono formati per aiutarti a superare ogni dubbio e ogni difficoltà che puoi incontrare durante le lezioni.

E se hai bisogno di più tempo, puoi anche rifrequentare le lezioni e allenarti in sede!

Non ti abbandoniamo mai durante il tuo percorso di crescita!



Qual è l'investimento per il corso?

L'investimento varia in base al percorso scelto per raggiungere i tuoi obiettivi di lavoro e carriera. Infatti ogni percorso è prima di tutto un investimento per sé stessi e il proprio futuro lavorativo.

Tutti i corsi MIXOLOGY Academy sono studiati per farti trovare subito lavoro e farti fare carriera.

Per questo sono inclusi di tutto ciò che ti serve per uscire dall'Accademia come un vero professionista: pronto a lavorare, con grandi capacità e un attestato professionale rilasciato da un ente certificato come il nostro.

L'impegno e l'investimento dei primi mesi di formazione è ripagato immediatamente dai primi stipendi e dalle possibilità di carriera (e di vita) che si aprono grazie alle tue competenze acquisite in Accademia.

Ogni mese che passi senza stipendio (o che vieni pagato male dal tuo attuale lavoro) sono soldi persi che potresti iniziare a guadagnare il prima possibile diventando un professionista certificato, trovando lavoro con i nostri annunci riservati e facendo carriera.

Per tutti i dettagli specifici per le tue esigenze, i tuoi obiettivi di lavoro e carriera e le modalità di pagamento, puoi fissare un incontro con una Tutor MIXOLOGY e trovare la soluzione migliore per te.

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: **(+39) 02 36707838**

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: **(+39) 06 89017461**

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)

**Posso diventare bartender o barlady
anche se sono particolarmente timido/a?**

Sono contento di poterti rispondere a questa domanda, perché so quanti limiti si impone una persona timida. Lo so perché anche io sono una persona fondamentalmente timida, o almeno sono cresciuto con questa convinzione!

Mi ricorderò sempre le difficoltà che avevo a scuola e nello sport: avevo paura di mostrarmi e questo mi ha limitato tantissimo.

Quando ero all'università ho deciso di provare a fare il Bartender e ho seguito un corso di formazione in una scuola che oggi non c'è più. Da quel momento in poi la mia vita è cambiata totalmente.

Dopo solo un paio di settimane da barman ero un'altra persona. Chiacchieravo con tutti e iniziavo a prenderci gusto!

Diventare un Bartender mi ha permesso di lavorare su me stesso e di ottenere quella capacità nelle relazioni che avevo sempre voluto e ammirato negli altri.

Quindi, se anche tu sei timido (o timida) come me, hai trovato finalmente quello che stavi cercando!

Seguendo questa strada puoi costruirti una carriera professionale che ti fa guadagnare bene, ti fa divertire e in più ti aiuta ogni giorno a mettere da parte la tua timidezza, lasciandoti esprimere per come sei veramente anche in mezzo a degli estranei.

Posso seguire il corso anche se ho zero esperienza?

Sì, i nostri percorsi di formazione sono studiati appositamente per portarti da zero a professionista certificato e pronto a lavorare in qualsiasi locale!

La didattica dei nostri corsi è pensata proprio per velocizzare il tuo apprendimento ed è stata applicata con successo su oltre 10.000 studenti in questi anni.

Tutti i nostri Trainer (gli insegnanti della MIXOLOGY Academy) sono formati per saperti insegnare al meglio e venirti incontro in ogni esigenza.

Anche se pensi di essere negato, timido o impacciato, i nostri Trainer ti insegneranno come usare al meglio le tue abilità e uscire al termine del corso come un vero professionista, pronto per stare con sicurezza a lavoro in ogni tipo di locale!

**Posso seguire il corso anche se già lavoro
e ho un po' di esperienza?**

Sì, se già lavori, anche tu avrai capito quanto sia importante restare formati e migliorare ogni giorno le tue capacità.

Con i corsi della MIXOLOGY Academy puoi migliorare e ottimizzare i tuoi metodi di lavoro, aggiornare le tue tecniche, imparare le ultime novità del settore della miscelazione e soprattutto diventare un professionista certificato e, se vuoi cambiare lavoro, poter accedere alle nostre offerte di lavoro riservate agli studenti nei locali più interessanti, in Italia e all'estero.

Se voglio aprire/gestire un locale, quale corso devo seguire?

Se vuoi aprire o gestire un locale, prima di tutto devi capire cosa stai per andare a fare. Se hai un'attività automaticamente devi conoscere tre aspetti:

- le competenze tecniche (saper fare cocktail e caffè)
- le competenze manageriali (saper gestire magazzino e dipendenti)
- le competenze imprenditoriali (saper portare clienti e fare profitto)

Quindi quello che devi fare è iniziare a formarti a 360° per diventare un vero imprenditore di successo. Non esiste un'altra strada.

Purtroppo è molto difficile trovare corsi capaci di formarti su tutti gli aspetti necessari all'apertura e/o alla gestione di un locale.

Per questo la MIXOLOGY Academy ti mette a disposizione TUTTA la formazione su TUTTI gli aspetti (tecnici, manageriali, imprenditoriali) per aprire e gestire il tuo locale con successo.

Contattaci e racconta il tuo obiettivo e la tua idea di locale alla nostra Tutor MIXOLOGY, ti aiuterà a definire tutti i passaggi e il calendario dei corsi fondamentali per aprire e gestire il tuo locale.

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: **(+39) 02 36707838**

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: **(+39) 06 89017461**

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)



**TUTTI I NOSTRI CORSI
SONO ORIENTATI A UN UNICO OBIETTIVO:
FARTI TROVARE LAVORO E FARTI FARE CARRIERA**

SEI FUORISEDE? ECCO COME FARE



SEI FUORISEDE? ECCO COME FARE

COME POSSO SEGUIRE IL CORSO SE NON C'È NELLA MIA CITTÀ?



Vivi lontano dalle nostre Accademie di Roma o Milano? Puoi seguire i nostri corsi in modalità super intensiva e alloggiare in una delle nostre strutture (che ti regaliamo noi).

La nostra Accademia ha creato una formula ideale per i molti studenti fuori sede che accoglie ogni mese.

Se non vivi a Roma o a Milano, dove si trovano le 2 sedi Nazionali di MIXOLOGY Academy, grazie al turno SuperIntensivo potrai concentrare la didattica dei corsi professionali facendo più ore di lezione al giorno, fino ad un massimo di 8!

In questo modo sfrutterai al massimo ogni giorno di corso, riducendo la durata della trasferta.



SEI FUORISEDE? ECCO COME FARE

DOVE POSSO ALLOGGIARE?



Se non hai amici o parenti che ti possano ospitare a Roma o a Milano, non devi preoccuparti!

Siamo felici di poterti informare che, iscrivendoti ad uno dei nostri percorsi professionali, non solo riceverai una formazione di altissimo livello per diventare un bartender di successo, ma avrai anche un **alloggio gratuito in cui soggiornare per tutta la durata del corso**.

Sì, hai letto bene!

Se sei fuori sede, **l'alloggio, nei pressi delle nostre sedi o ben collegato, te lo regaliamo noi**, così da poter realizzare il tuo sogno di diventare bartender senza doverti preoccupare di cercare un appartamento o una stanza in cui sostare per tutta la durata del corso (né di doverlo pagare).

Pensiamo che le grandi occasioni capitino una volta nella vita: regalandoti l'alloggio per tutta la durata del nostro corso, vogliamo che nulla ti impedisca di rinunciare all'opportunità di formarti con noi e di costruire insieme un futuro pieno di soddisfazioni economiche e personali.

In più, su Facebook abbiamo creato il gruppo "STUDENTI FUORI SEDE | MIXOLOGY Academy" in cui potrai iniziare a conoscere i tuoi compagni di corso o per chiedere dei suggerimenti a chi lo ha fatto in passato ed era fuori sede, proprio come te.



Gruppo di MIXOLOGY Academy

STUDENTI FUORI SEDE | MIXOLOGY Academy

🔒 Gruppo Privato · 195 membri

👤 Iscriviti al gruppo



**Pensiamo che le grandi occasioni
capitino una volta nella vita:
regalandoti l'alloggio per tutta
la durata del nostro corso,
vogliamo che nulla ti impedisca
di rinunciare all'opportunità
di formarti con noi**



A close-up, low-angle shot of a bartender's arm reaching up to a shelf filled with various bottles of spirits. The bartender is wearing a light-colored, long-sleeved shirt. The shelves are dark, and the bottles are illuminated by warm, ambient light, creating a cozy bar atmosphere. The text is overlaid on a white rectangular background in the upper center of the image.

INIZIA SUBITO A LAVORARE E FAI CARRIERA



INIZIA SUBITO A LAVORARE E FAI CARRIERA

Adesso che hai tutte le informazioni sul lavoro del bartender e vuoi unire la soddisfazione economica alla libertà personale, chiamaci e fissa un incontro con una delle nostre Tutor MIXOLOGY: ti aiuterà a definire il tuo percorso per i tuoi obiettivi personali di lavoro e carriera.

I posti in Accademia sono in numero limitato ogni mese, per garantire i giusti spazi e la giusta qualità didattica a ogni studente.

Per questo è consigliato contattarci il prima possibile se vuoi iniziare subito il tuo percorso di crescita lavorativa ed evitare di dover attendere.

Se vuoi, puoi anche passare nella sede MIXOLOGY Academy più vicina a te e vedere con i tuoi occhi l'ambiente in cui ti formeremo, le tue postazioni di lavoro e l'energia che si respira!

Puoi parlare dal vivo con una nostra Tutor e spiegarle i tuoi obiettivi di lavoro e carriera: sarà a tua completa disposizione per indicarti il percorso migliore per trasformare il lavoro che desideri in realtà.

E se non hai ancora idea di quello che vuoi fare, allora ti aiuterà a scoprirlo mostrandoti cosa hanno già realizzato moltissimi nostri studenti di successo in tutti questi anni.

**Fissa un incontro con una delle nostre Tutor MIXOLOGY:
ti aiuterà a definire il tuo percorso per i tuoi obiettivi personali
di lavoro e carriera.**

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: **(+39) 02 36707838**

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: **(+39) 06 89017461**

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)

TESTIMONIANZE



TESTIMONIANZE



La MIXOLOGY Academy per la mia formazione è stata il meglio che potesse capitarmi! Un personale sempre attivo e sveglio, con infiniti consigli da darti e con tanta passione per il proprio lavoro.

L'ambiente è molto divertente e sei continuamente spronato a migliorare. La consiglierai a tutti quelli che desiderano diventare bartender.

SIMONE CORALLI
Mixologist



Un'esperienza unica che ti dà modo di varcare la porta del bar da persona qualificante e professionale.

In poco tempo con dei maestri riesci a carpire tutti i segreti del mestiere.

LUCA SANTORO
Bar Chef



È stata una bellissima esperienza, mi ha permesso di conoscere una professione alla quale ero molto interessato. Sono soddisfatto dei risultati ottenuti anche se uno può fare sempre meglio. Lo Staff è fantastico, professionale e amichevole. Ho scoperto delle belle persone e fatto nuove amicizie. Senza dubbio la consiglierò a qualsiasi persona che abbia l'intenzione di intraprendere questa carriera.

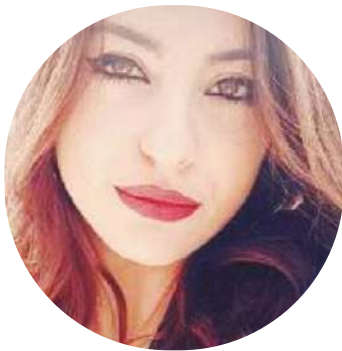
ALESSANDRO SIMEONE
Mixologist

TESTIMONIANZE



A chiunque volesse intraprendere questa formazione consiglio di frequentare un corso di formazione alla MIXOLOGY Academy. Subito dopo il corso grazie alla loro agenzia ho iniziato a lavorare e attualmente ho un lavoro come bartender.

GIORDANO DI BARI
Corso Global Bartender



Il mio percorso formativo alla MIXOLOGY ACADEMY è stato il Global e come valutazione finale non posso far altro che esprimere la mia profonda gratitudine, nei confronti dei trainer, che con le loro competenze sono stati in grado di fornirmi una buona preparazione in tutti i campi, dalla mixology alla miscelazione, al molecolare a caffetteria. Anche la segreteria è formata da ragazze disponibili che riescono a trovare la soluzione migliore per te, unendo impegni e scuola. Mi ritengo soddisfatta del percorso fatto e non vedo l'ora di mettere in pratica in ambito lavorativo tutte le tecniche apprese.

ARIANNA LO CONTE
Global Bartender



Questo corso è stato una delle esperienze più importanti che io abbia mai fatto. È stato fantastico apprendere tutto ciò che abbiamo fatto in due settimane di corso, i maestri sono fantastici e cortesi.

GIULIA D'AMATO
Mixologist

TESTIMONIANZE



Ho trovato il corso di caffetteria base veramente efficiente e utile sotto tutti i punti di vista. Guidato e gestito da docenti di grande professionalità e disponibilità. Consiglio a tutti di seguire le istruzioni di questa eccezionale scuola. Grazie ancora!

GIORDANO DI BARI
Corso Global Bartender



La mia esperienza con la MIXOLOGY Academy è stata positiva. Sono giovani ragazzi, preparati su ogni curiosità o perplessità. È un corso che non solo ti insegna tante cose utili ma ti fa anche divertire.

MICHELA ZABOTTI
Barista Coffee



Una seconda casa! Trainer simpatici e ben formati. Segreteria sempre disponibile per ogni esigenza personale. Possibilità di lavoro anche durante il corso! Consiglierei a chiunque questa scuola e la rifarei altre mille volte! Sono stato meravigliato dalle spiegazioni dei trainer che nonostante tutte le ore di lavoro erano sempre pronti a spiegarmi le cose fino a che non mi entravano in testa; da lì ho capito che questa scuola è una delle migliori in circolazione.

DANIELE RUSSO
Global Bartender

TESTIMONIANZE



È stata una bella esperienza, vissuta in un ambiente accogliente con trainer preparati, disponibili e di alta professionalità. I corsi sono ben gestiti e ben organizzati, atti a dare, in poco tempo, tutte le principali e fondamentali nozioni pratiche e teoriche indispensabili per poter accedere al mondo lavorativo. Ottimo rapporto tra qualità e prezzo, assolutamente da consigliare!

NICOLA MONTISCI
Corso Professional Bartender



Ho iniziato questo corso per sfida, ora non mi pento di aver fatto questo viaggio, sicuramente mi ha fatto crescere, mi ha dato basi solide. Ringrazio tutti i ragazzi dell'Accademia di Roma, bravi e disponibili. Avete avuto tanta pazienza con me, mi avete dato coraggio e ispirazione nel mondo del bar. Rifarei ogni lezione con voi! A presto! In bocca al Lupo! Ps: Grazie anche a tutto lo Staff. Vi voglio bene.

GALINA DIMITROVA
Mixologist



Mi sono trovato molto bene, sia dal punto di vista delle lezioni che vengono fornite durante il corso, sia dalla professionalità degli insegnanti. Inoltre mi sono sentito quasi come a casa per l'ambiente e la confidenza che si è creata con le persone che ci lavorano. Orari flessibili e grande disponibilità. Lo rifarei senza pensarci e penso continuerò la mia formazione alla MIXOLOGY Academy.

DANIELE ARMARIO
Mixologist

TESTIMONIANZE



Ciao a tutti sono Tiziana di Roma. Ho frequentato il corso PROFESSIONAL BARTENDER presso questa scuola. Mi ha sempre affascinato poter fare questo tipo di lavoro, l'ambiente e le persone. Per questo ringrazio la MIXOLOGY ACADEMY e tutti i trainer per questa esperienza incredibile e fantastica, felice e soddisfatta di averla vissuta qui con voi. Grazie di cuore.

TIZIANA BELARDO
Professional Bartender



Questa scuola è semplicemente fantastica e unica nel suo genere; ormai è da qualche anno che la conosco e devo dire che ciò che maggiormente la contraddistingue è, oltre ovviamente alla qualificata professionalità, la cortese disponibilità e la modestia di tutto lo staff; spero in un futuro non lontano di riuscire a frequentare altri corsi, poiché c'è una vasta gamma di scelta e sono tutti interessantissimi e utili a livello lavorativo. Ho iniziato nell'ormai lontano 2013 e fino a oggi la scuola è cresciuta notevolmente. Vi meritate tutto il successo ragazzi!

VALENTINA PUGLIA
Barista Coffee



È stata un'esperienza fantastica che auguro a tutti di poter fare. Le due settimane di corso sono passate velocemente, senza neanche accorgersene. Le lezioni erano di qualità e i trainer sempre pronti ad aiutarti e a correggerti. Questo corso ti dà la possibilità di interagire con più persone e magari riesce a sbloccarti dal punto di vista emotivo.

MILENA ALESSANDRINI
Professional Bartender

TESTIMONIANZE



La MIXOLOGY Academy è stata una bellissima esperienza, trainer preparati, sempre disponibili e pazienti. Questa scuola mi ha aiutato a crescere professionalmente e dà tantissime opportunità lavorative. Grazie anche alle segretarie che sono sempre disponibili per qualsiasi evenienza. Consiglierei questa scuola a chiunque abbia voglia di crescere.

SARA FRAU
Global Bartender



Il programma del corso è completo, fornisce uno studio e una conoscenza approfondita dei prodotti che già conoscevo così come quelli che conoscevo poco. Mi ha sorpreso in particolare la possibilità di utilizzo di alcuni prodotti in miscelazione che prima non credevo possibile. Da sottolineare la capacità dei trainer di rendere un corso interessante dall'inizio alla fine, interattivo e coinvolgente sia tramite cenni storici e curiosità, sia con l'apertura anche a scherzare e divertirsi, in giusta maniera, requisito fondamentale a mio parere per un apprendimento approfondito e costante.

ERIK TONELLI
Mixologist



La MIXOLOGY Academy è molto accogliente. Ha insegnanti molto preparati e disponibili in tutte le sfaccettature del corso. La preparazione è molto inerente al lavoro vero e proprio sul campo, cosa necessaria per imparare velocemente, senza appesantire le lezioni che comunque sono di lunga durata.

FEDERICO CIURLUINI
Professional Bartender

TESTIMONIANZE



Accademia veramente spaziale, staff preparatissimo e disponibile su tutto. Io ho fatto due settimane di corso di Caffetteria, Latte Art, Coffe Art. Il mondo del bar già mi piaceva prima che iniziassi i corsi, ora, grazie ai trainer, è diventato la mia vera passione. Si può dire che, quando si entra alla Mixology, è come entrare a far parte di una famiglia.

ALESSANDRO DI STEFANO
Coffee Art Specialist



Ho iniziato il corso un anno e mezzo fa, spinto da un amico a intraprendere questo mestiere. Dopo aver finito il corso a causa di una moltitudine di problemi, non sono riuscito a sostenere l'esame, che ho dato un anno più tardi. Penso che da nessun'altra parte, dopo un anno di totale assenza, mi avrebbero accolto con così tanta premura come hanno fatto loro, e, nonostante tutto il tempo trascorso, sono riuscito a superare questo esame solo perché quello che mi avevano insegnato si era stampato a fuoco nella mia testa. Grazie di tutto.

VALERIO RAZZANO
Professional Bartender

Fissa un incontro con una delle nostre Tutor MIXOLOGY:
ti aiuterà a definire il percorso migliore per i tuoi obiettivi personali
di lavoro e carriera.

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE MILANO

Chiama ora il: **(+39) 02 36707838**

Scrivi un'email a:
milano@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Viale Monza 258, Milano (MI)

MIXOLOGY ACADEMY - SEDE ROMA

Chiama ora il: **(+39) 06 89017461**

Scrivi un'email a:
roma@corsiperbarman.it

Oppure vieni a trovarci in sede:
Via Ostiense 230, Roma (RM)

