



## Basic Bartending

**Descrizione** La miscelazione internazionale, il metodo di lavoro americano, masterclass di merceologia tecnica di liquori e distillati e una bellissima visita con degustazione vini presso la Tamborini SA. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione bar completa per sfruttare al meglio ogni minuto di pratica del programma formativo.

**Obiettivi d'apprendimento** Apprendere i segreti del mestiere e le varie tecniche per diventare un bartender di successo. Chi ha già esperienza e non ha mai frequentato un vero corso potrà approfondire e potenziare le proprie capacità

**Destinatari** È il corso indirizzato a chi vuole approcciarsi in modo efficiente e professionale al mondo del bar

**Requisiti** Esperienza lavorativa nel settore della ristorazione

**Contenuti**  
Storia del Bartending  
Conoscenza dell'attrezzatura tecnica  
Ricette IBA e cocktail di tendenza  
Tecniche di preparazione drink  
Set up dell'area di lavoro  
Sistemi di dosaggio con free pouring e jigger  
Merceologia tecnica di liquori e distillati  
Regole di porzione  
Basic Working Flair  
Degustazione vini presso Tamborini SA

**Profilo dei formatori** Esperienza professionale di almeno 10 anni in funzione analoga  
Attitudine alla formazione continua, sia disciplinare che didattica  
Via al [Profilo dei formatori di Swiss Beverage Group](#)

**Metodologia** Lezioni pratiche e teoriche sulla miscelazione internazionale, metodo di lavoro americano, masterclass di merceologia tecnica di liquori e distillati e una bellissima visita con degustazione vini presso la Tamborini SA. Ogni partecipante avrà a disposizione una postazione bar completa per sfruttare al meglio ogni minuto di pratica del programma formativo.

**Studio individuale** Migliori risultati sono ottenibili con un adeguato e regolare studio individuale

**Attestato** È rilasciato con il dettaglio delle competenze acquisite e una frequenza minima dell'80%

**Informazioni Supplementari** in collaborazione con Swiss Bartending School

**Durata** 28 ore

**Giorni e Orari** Lun / Mar: 19:00-23:00

**Luogo del Corso** Lugano

**Periodo** 08.04.2024-07.05.2024

**Partecipanti** 4-12

**Costo del corso** Soci OCST: CHF 780

Non soci OCST: CHF 780

Materiale didattico: Incluso