



Global Bartending

Descrizione La miscelazione internazionale, la merceologia tecnica di liquori e distillati, degustazione vini presso la Tamborini vini SA e due serate dedicate alla caffetteria & latte art.

Obiettivi d'apprendimento Programma formativo intensivo con l'obiettivo di conoscere tutte le tecniche di preparazione drinks e servizio al cliente.

Destinatari Il corso è rivolto sia a chi già lavora nel settore sia a coloro che non hanno ancora maturato esperienza.

Requisiti Esperienza lavorativa nel settore della ristorazione

Contenuti

- Storia del bartending
- Conoscenza delle attrezzature professionali
- Ricette IBA e cocktail di tendenza
- Tecniche di preparazione drink
- organizzazione area di lavoro
- Sistemi di dosaggio con free pouring e jigger
- Merceologia tecnica distillati
- Regole di porzione e abbinamenti prodotti
- Basic working flair
- Degustazione vini presso Tamborini SA
- Caffetteria all'italiana (espresso, cappuccino, macchiato, latte macchiato)
- Regolazione macinino e pulizia macchina del caffè
- Latte art (tulip, cuore, foglia)

Profilo dei formatori

Esperienza professionale di almeno 10 anni in funzione analoga
Attitudine alla formazione continua, sia disciplinare che didattica
Vai 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 Suppletive in collaborazione con Swiss Beverage Group

Durata 36 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 980

Non soci OCST: CHF 980

Materiale didattico: Incluso