



Barista coffee

Descrizione Questo corso è sicuramente un passo importante per potersi proporre in modo corretto e professionale, e per spiccare in un settore in forte crescita in cui la competenza e la capacità gestionale della clientela, sono fondamentali. Il formatore ti farà conoscere anche il mondo delle competizioni e ti spiegherà come affrontare tutto il percorso di preparazione per partecipare alle gare di Latte Art.

Obiettivi d'apprendimento Il partecipante imparerà a effettuare disegni più complessi e allenerà il free pouring con la lattiera

Destinatari Questo corso è dedicato agli amanti nonchè esperti della caffetteria

Requisiti Nessuno, consigliamo la partecipazione a chi ha raggiunto un buon livello tecnico e che abbia il desiderio di eccellere

Contenuti

- Riepilogo disegni di base
- Latte art da lavoro e da competizione
- Tecniche avanzate di emulsione
- Tecniche di pouring
- Utilizzo del caffè filtro (Chemex)
- Tecnica del reverse
- Tecnica del vortex

Profilo dei formatori

- Titolo di studio disciplinare di livello secondario II o terziario
- Certificato FSEA/FFA livello 1 o livello 2
- Esperienza professionale di almeno 2 anni in funzione analoga
- Formazione continua regolare, sia disciplinare che didattica

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 Beverage Group](http://www.swissbeveragegroup.com)

Durata 6 ore/lezione (2 lezione di 3 ore/lezione)

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

Luogo del Corso Lugano

Periodo 09.12.2024-10.12.2024

Partecipanti 4-12

Costo del corso CHF 450

Materiale didattico: Incluso