



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

18.11.2024-10.12.2024

Partecipanti

4-12

Costo del corso

CHF 780

Materiale didattico: Incluso