



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