centro di formazione professionale
Centro di formazione professionale OCST
+41 91 913 41 00 (Lugano)
+41 91 913 41 01 (Giubiasco)
www.cfp-ocst.ch| info@cfp-ocst.ch

Via Serafino Balestra 19 | 6901 Lugano
Via Campagna 5 | 6512 Giubiasco

Lingua Sagl FORMAT scuola di lingue traduzioni
FORMAT Lingua Sagl
+41 91 921 26 00 (corsi)
+41 91 921 27 00 (traduzioni)
www.formatlingua.ch | info@formatlingua.ch

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	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

Durata	28 ore/lezione	
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