



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

Durata 28 ore/lezione

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

Luogo del Corso Lugano

Periodo 16.09.2025-08.10.2025

Partecipanti 4-12

Costo del corso CHF 780

Materiale didattico: Incluso