



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](http://www.cfp-ocst.ch) | [info@cfp-ocst.ch](mailto: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](http://www.formatlingua.ch) | [info@formatlingua.ch](mailto: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** 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** 09.09.2024-01.10.2024

**Partecipanti** 4-12

**Costo del corso** Soci OCST: CHF 780

Costo: CHF 780

Materiale didattico: Incluso