



## Global Bartending

**Descrizione** La miscelazione internazionale, la merceologia tecnica di liquori e distillati, degustazione vini presso la Tamborini vini SA e due serate dedicate alla caffetteria & latte art.

**Obiettivi d'apprendimento** Programma formativo intensivo con l'obiettivo di conoscere tutte le tecniche di preparazione drinks e servizio al cliente.

**Destinatari** Il corso è rivolto sia a chi già lavora nel settore sia a coloro che non hanno ancora maturato esperienza.

**Requisiti** Esperienza lavorativa nel settore della ristorazione

**Contenuti**

- Storia del bartending
- Conoscenza delle attrezzature professionali
- Ricette IBA e cocktail di tendenza
- Tecniche di preparazione drink
- organizzazione area di lavoro
- Sistemi di dosaggio con free pouring e jigger
- Merceologia tecnica distillati
- Regole di porzione e abbinamenti prodotti
- Basic working flair
- Degustazione vini presso Tamborini SA
- Caffetteria all'italiana (espresso, cappuccino, macchiato, latte macchiato)
- Regolazione macchinino e pulizia macchina del caffè
- Latte art (tulip, cuore, foglia)

**Profilo dei formatori** Esperienza professionale di almeno 10 anni in funzione analoga  
Attitudine alla formazione continua, sia disciplinare che didattica  
Vai 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 Beverage Group

**Durata** 36 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 980

Costo: CHF 980

Materiale didattico: Incluso