



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

- 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 36 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 980

Materiale didattico: Incluso