



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 macinino 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
Durata	36 ore/lezione
Giorni e Orari	Lun / Mar / Mer: 19:00-23:00
Luogo del Corso	Lugano
Periodo	16.09.2025-08.10.2025
Partecipanti	4-12
Costo del corso	CHF 980

Materiale didattico: Incluso