



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 | 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 | info@formatlingua.ch

Barista coffee

| | |
|-----------------------------------|--|
| Descrizione | Questo corso è sicuramente un passo importante per potersi proporre in modo corretto e professionale, e per spiccare in un settore in forte crescita in cui la competenza e la capacità gestionale della clientela, sono fondamentali. Il formatore ti farà conoscere anche il mondo delle competizioni e ti spiegherà come affrontare tutto il percorso di preparazione per partecipare alle gare di Latte Art. |
| Obiettivi d'apprendimento | Il partecipante imparerà a effettuare disegni più complessi e allenerà il free pouring con la lattiera |
| Destinatari | Questo corso è dedicato agli amanti nonchè esperti della caffetteria |
| Requisiti | Nessuno, consigliamo la partecipazione a chi ha raggiunto un buon livello tecnico e che abbia il desiderio di eccellere |
| Contenuti | Riepilogo disegni di base Latte art da lavoro e da competizione Tecniche avanzate di emulsione Tecniche di pouring Utilizzo del caffè filtro (Chemex) Tecnica del reverse Tecnica del vortex |
| 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 6 ore (2 lezioni di 3 ore)

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

Luogo del Corso Lugano

Periodo 09.12.2024-10.12.2024

Partecipanti 4-12

Costo del corso CHF 450

Materiale didattico: Incluso