



## 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