



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](http://www.cfp-ocst.ch) | [info@cfp-ocst.ch](mailto: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](http://www.formatlingua.ch) | [info@formatlingua.ch](mailto:info@formatlingua.ch)

## Barista coffee

<b>Descrizione</b>	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.
<b>Obiettivi d'apprendimento</b>	Il partecipante imparerà a effettuare disegni più complessi e allenerà il free pouring con la lattiera
<b>Destinatari</b>	Questo corso è dedicato agli amanti nonchè esperti della caffetteria
<b>Requisiti</b>	Nessuno, consigliamo la partecipazione a chi ha raggiunto un buon livello tecnico e che abbia il desiderio di eccellere
<b>Contenuti</b>	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
<b>Profilo dei formatori</b>	Esperienza professionale di almeno 10 anni in funzione analoga Attitudine alla formazione continua, sia disciplinare che didattica Via al Profilo dei formatori di <a href="#">Swiss Beverage Group</a>
<b>Metodologia</b>	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.
<b>Studio individuale</b>	Migliori risultati sono ottenibili con un adeguato e regolare studio individuale
<b>Attestato</b>	È rilasciato con il dettaglio delle competenze acquisite e una frequenza minima dell'80%
<b>Informazioni Supplementari</b>	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