



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 29.04.2024-30.04.2024

Partecipanti 4-12

Costo del corso CHF 450

Materiale didattico: Incluso