



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