

Caffetteria creativa & Latte Art



CAFFETTERIA CREATIVA E LATTE ART

OBIETTIVI: Il percorso è rivolto a chi vuole sviluppare e potenziare la fascia delle colazioni, dei pranzi e delle cene. Il corso è aperto a tutti e prevede una parte pratica del 70% e una teorica del 30%. Diventa un vero professionista del caffè.

CONTENUTI:

LA PRATICA

- L'espresso perfetto;
- Tecniche di montatura del latte;
- Preparazione pratiche di espressi e cappuccini;
- Come valorizzare le tue colazioni;
- Tecniche di composizione di cocktails a base di caffè;
- Coffe cocktails e degustazioni;
- Latte art e prove pratiche.

LA TEORIA

- Il caffè: arabica, robusta e le altre varietà botaniche;
- Le lavorazioni artigianali e industriali;
- La torrefazione e la tostatura;
- Le origini dell'espresso;
- Come scegliere una miscela;
- Organizzazione del banco bar;
- Funzionamento e manutenzione della macchina del caffè;
- Le 5 M per un espresso perfetto: miscela, macinatura, macchina da caffè, mano dell'operatore, manutenzione

Il corso è in collaborazione con **Flairtender**.



DATE E ORARI: 16 ore il 25/03/2019 ed il 26/03/2019 dalle ore 10.00 alle ore 18.00

SEDE: Excalibur – Via Tiziano Vecellio 5/A – 32100 Belluno (BL)

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - Fax 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - PEC formazione.bl@confcommerciopec.it - Internet www.formazione.ascombelluno.it