CORSI DI CAFFETTERIA E LATTE ART

LIVELLO AVANZATO (4 ore)

Latte Art professionale

A chi è rivolto?
- tutti i baristi che intendono imparare a decorare i cappuccini in maniera professionale seguendo le tecniche FREE POUR e ETCHING (mano libera e con pennini)
- chiunque voglia cominciare un percorso di formazione al fine di prender parte a competizioni agonistiche

Argomenti trattati?
- Routine di lavoro secondo il metodo World Barista Championship
- Cenni di botanica del caffè, differenza tra arabica e robusta, importante per fare latte art
- Quale latte usare e quali lattiere
- Tecnica di montatura a vortice costante al fine di ottenere una crema perfetta
- Realizzazione di un cappuccino perfetto certificato italiano
- Realizzazione di figure e disegni a mano libera e in etching
- Organizzare il proprio set-up di lavoro al fine di evitare spreco di latte

Incluse nel corso: **tecniche di Marketing** e suggerimenti per una buona **gestione e organizzazione del vostro locale.**

Costi, luogo, frequenza
A pagamento. Il corso si terrà su richiesta presso il bar cliente. Durata 4 ore.