

CORSO ADVANCED LATTE ART

Il miglior modo di combinare espresso e latte, la miglior presentazione di un cappuccino a regola d'arte.

Date corso: dal 5 al 9 Giugno dalle 10 alle 14

Durata: 20 ore (circa 1h teoria, 19h pratica);

Costo: 488,00 € iva inclusa

Requisiti: aver già frequentato un corso base di caffetteria

Numero partecipanti a corso: max 4 allievi



Programma

- Approfondimento parametri tecnici e standard della latte art.
- Tecniche di porzionatura e montatura avanzate.
- Approccio al mondo delle competizioni latteart (regolamento, valutazione visiva e tecnica).
- Realizzazione e comprensione di figure complesse in freepouring ed etching.
- Come creare una nuova figura in latte art e quali parametri utilizzare.

Corso propedeutico per l' esame di certificazione LATTE ART GRADING SYSTEM lattiera VERDE e ROSSA.

Le iscrizioni sono a numero chiuso. Per ogni informazione sui costi e modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a laura@confesercenticagliari.it, presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari, consultando il sito internet www.confesercenticagliari.it oppure contattando la Dott. ssa Laura Scanu al numero 070402370 dal lunedì al venerdì dalle 09:30 alle 12:30 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00.