

CORSO BASIC LATTE ART

Il miglior modo di combinare espresso e latte, la miglior presentazione di un cappuccino a regola d'arte. Tecniche avanzate di caffetteria: disegni, decorazioni, scritte e tanto altro ancora.

Date corso: dal 30 Ottobre al 03 Novembre dalle 15 alle 19

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

Costo: 500,00 € iva inclusa

Requisiti: aver già frequentato un corso base di caffetteria

Numero partecipanti a corso: max 4 allievi



Programma

- storia della latte art, evoluzione e divulgazione
- montatura e varie tecniche di porzionatura del latte
- tecniche e parametri di versata in freepouring
- account e fidelizzazione
- figure freepouring: Cuore, Rosetta, Wave Heart
- figure etching: Indy, Elephant, tecniche di decorazione
- Quando e come applicare durante il lavoro le tecniche avanzate della latte art

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 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00.