

TITOLO DEL CORSO

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFE' ALLE DECORAZIONI

DURATA IN ORE	20
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	☒ AULA ☐ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Terziario di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Un laboratorio teorico-pratico per apprendere le tecniche di preparazione di caffè espresso, cappuccino ed altre bevande a base di caffè. Il laboratorio sarà connotato in senso pratico, per favorire l'apprendimento di competenze tecniche e manualità, ma soprattutto per imparare a preparare prodotti di caffetteria che i vostri clienti non troveranno altrove. Un buon caffè ed un buon cappuccino orientano il cliente nella scelta del bar. Per questo è essenziale conoscere l'arte, i segreti, i profumi ed i sapori della caffetteria.
CONTENUTI	La miscela, il macinadosatore, la macchina: manutenzione ordinaria e straordinaria L'espresso e il cappuccino - La montatura del latte Tecniche di decorazione con il latte (latte art) Tecniche di decorazione con il caffè Tecniche di decorazione con la cioccolata Preparazione di bevande a base di caffè Realizzazione di caffè spritz, bicerin, marocchino, caffè greco
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: da definire Orario: 14.00 - 19.00 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707