

TITOLO DEL CORSO

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

DURATA IN ORE	20
DATA INIZIO DEL CORSO	16/03/2022
DATA TERMINE DEL CORSO	23/03/2022
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Titolari e collaboratori di imprese iscritte all'Ente Bilaterale 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 Realizzazione di decori base sul cappuccino
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	14.00 - 18.00 mercoledì 16/03/2022 14.00 - 18.00 giovedì 17/03/2022 14.00 - 18.00 lunedì 21/03/2022 14.00 - 18.00 martedì 22/03/2022 14.00 - 18.00 mercoledì 23/03/2022 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