

TITOLO DEL CORSO

LA CAFFETTERIA: DALLA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ALLE DECORAZIONI

DURATA IN ORE	28
DATA INIZIO DEL CORSO	10/05/2021
DATA TERMINE DEL CORSO	18/05/2021
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> 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 Realizzazione di decori sul cappuccino: base e avanzati
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	14.00 - 19.00 lunedì 10/05/2021 14.00 - 19.00 martedì 11/05/2021 14.00 - 19.00 mercoledì 12/05/2021 14.00 - 19.00 giovedì 13/05/2021 14.00 - 18.00 lunedì 17/05/2021 14.00 - 18.00 martedì 18/05/2021 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