TITOLO DEL CORSO

LATTE ART ADVANCED

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	23/04/2024
DATA TERMINE DEL CORSO	24/04/2024
METODOLOGIA	☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Quali novità in caffetteria e soprattutto quali sono i metodi di estrazione che consentono di ottenere un caffè perfetto? Un corso avanzato per gli addetti al bar che vogliano stupire i propri clienti con effetti speciali.
CONTENUTI	Revisione delle tecniche di montatura e preparazione espresso Perfezionamento delle tecniche di latte art con rivisitazione dei disegni base (mela-foglia-cuore) Realizzazione di nuovi design: il coniglio, l'orsetto, l'elefante Disegni multipli: doppia foglia, doppio e triplo cuore Creazione di design più complessi: il drago, il cigno e la farfalla Latte art sull'espresso coffee painting su latte macchiato
DOCENTI	CEFOS BARTENDER SCHOOL
CALENDARIO LEZIONI	lunedì 11/09/2023 lunedì 25/09/2023 Orario: 14.00 - 19.00 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell80% 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