

TITOLO DEL CORSO

LATTE ART ADVANCED

DURATA IN ORE	10
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> 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 vogliono 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	Calendario: da definire 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)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE OSIO SOTTO Piazzetta Don Gandossi n.1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: formazione@confcommerciobergamo.it TEL: 035/4185706-707