




IN PRESENZA A PARMA

# TECNICHE DI CAFFETTERIA E LATTE ART

Il corso mira ad uniformare ed incrementare le competenze del personale rispetto agli standard delle realtà dei pubblici esercizi, formando baristi e operatori del settore sulle tecniche professionali della caffetteria moderna. Verranno affrontati tutti i temi riguardanti le miscele, la lavorazione del caffè e i primi elementi di Latte Art.



## CONTENUTI DEL CORSO

-  Regolazione macinatura perfetta
-  Latte Art - cos'è la latte art
-  Tecnica base e movimenti fondamentali

## IL CORSO E' RIVOLTO A

**RISTORATORI**

**ADDETTI DI  
ATTIVITÀ RICETTIVE**

**DIPENDENTI DI BAR E  
PUBBLICI ESERCIZI**



DOCENTI ESPERTI



8 ORE

La partecipazione al corso è riservata ai dipendenti di aziende aderenti ad **EBURT**:  
l'**AZIENDA** deve risultare aderente da almeno **6 mesi**  
i **DIPENDENTI** devono essere assunti da almeno **3 mesi**



GRATUITO PER GLI ADERENTI A EBURT



(+39) 0521 1961871



info.parma@360lifeformazione.it