

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