




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

*DISOCCUPATI*

*ADDETTI DI  
ATTIVITÀ RICETTIVE*

*DIPENDENTI DI BAR E  
PUBBLICI ESERCIZI*

DOCENTI ESPERTI



8 ORE

Durante la formazione, verranno affrontati tutti i temi circa le **miscele**, la **lavorazione del caffè**, la **macinatura** e l'analisi approfondita del prodotto caffè, nonché le **tecniche di montatura** del latte e i primi elementi di **Latte Art**.



PREZZO €200



(+39) 0521 1961871



info.parma@360lifeformazione.it

