



CAFFETERIA E LATTE ART

Per chi vuole specializzarsi con nuove tecniche e tendenze nel mondo della caffetteria, cioccolateria, infusi, the e tisane.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso di Caffetteria e Latte Art permette di specializzarsi sul mondo della caffetteria, cioccolateria, infusi, the e tisane. In particolare ci si focalizzerà sulle modalità per promuovere caffè e cappuccino all'interno del proprio locale, le basi del latte art e della caffetteria innovativa.

CONTENUTI

- Caffè:
 - Le varie miscele e la loro importanza per ricavare un buon caffè espresso. Le nuove tendenze nel bere il caffè.
 - La caffetteria innovativa
 - L'attrezzatura: la macchina del caffè e il macinadosatore.
- La tecnica di montatura del latte.
- Latte Art:
 - Cappuccini decorati utilizzando la crema di latte e il topping.
 - Piccoli trucchi per realizzare effetti curiosi e simpatici.
- Le modalità per promuovere al massimo caffè e cappuccino nel proprio locale, elementi di distinzione dalla concorrenza.
- Bar List: specialità mondiali al caffè e relative realizzazioni e decorazioni:
 - Nutellino
 - Mokaccino
 - French Coffee
 - Lampada di Aladino (con Rum e Cognac)
 - Caffè con crema di pistacchio e di limone
- La cioccolateria: promozione dei prodotti, preparazione e abbinamento con la pasticceria.
- Gli infusi, i the e le tisane: preparazione e servizio.

DURATA 24 ore dal 22 marzo

FREQUENZA : mercoledì e giovedì

ORARIO dalle 9 alle 13

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale, sotto la guida del Barman esperto Angelo Borrillo

SEDE DEL CORSO:

HOTEL VIENNA – Viale Regina Elena 11 - Rimini

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31. Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 340,00 (Iva inclusa)

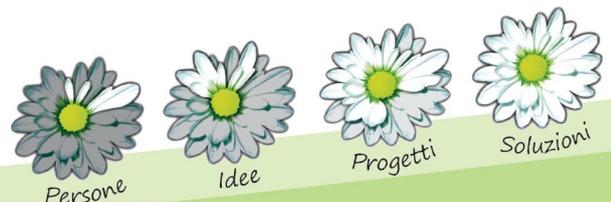
€ 300,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato in collaborazione con:

PARTNER:



IN COLLABORAZIONE CON:



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com



UNI EN ISO 9001:2015