



Scuola di impresa della **CONFESERCENTI**  
PROVINCIALE DI RIMINI



## COFFEE E LATTE ART SPECIALIST

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 è costituito da 6 appuntamenti di 4 ore ciascuno, per chi vuole specializzarsi sul mondo della caffetteria, cioccolateria, infusi, the e tisane.

Grazie al corso imparerai a:

- padroneggiare le tecniche di preparazione di prodotti a base di caffè, latte nelle loro tante varianti,
  - proporre bevande di alta qualità con design artistici,
  - bilanciare sapori e creare combinazioni innovative ed uniche.
- I clienti oggi sono alla ricerca di una combinazione di desiderio di esperienze uniche, attenzione all'estetica, salute, esplorazione culinaria e valori etici. Un bar di tendenza che offre latte art, cioccolate artigianali, infusi e altre bevande artigianali può soddisfare queste nuove aspettative e attrarre una clientela diversificata e in cerca di qualcosa di speciale.

### 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
  - Caffè con crema di pistacchio e di limone
- La pasticceria per un nuovo breakfast
- 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 13 Novembre 2023

**FREQUENZA:** lunedì e martedì mattina

**ORARIO:** dalle 9:30 alle 12.30

**DOCENTI:** Angelo Borrillo - Lorenza Morea

### SEDE DEL CORSO:

C.R.D.D. Via Petrarca 22 - Riccione

### 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 dei Barman esperti.

### 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 (firocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

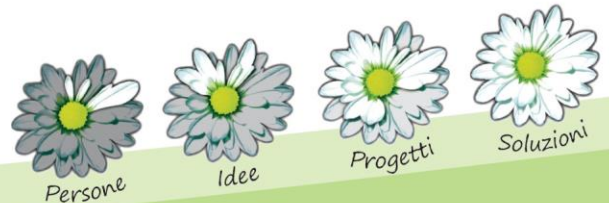
- **Iscrizioni online:** cerca il corso su [www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/](http://www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/), accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini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

### QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 380,00 (Iva inclusa)

€ 340.00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato 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](http://www.cescot-rimini.com)



UNI EN ISO 9001:2015