

CAFFETTERIA E LATTE ART

Per chi vuole specializzarsi con nuove tecniche
e tendenze nel mondo della caffetteria.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso è dedicato a chi vuole specializzarsi sul mondo della caffetteria. 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 e sorprendenti.

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

- Introduzione al mondo del caffè: origini, miscele e tecniche di estrazione per un espresso perfetto.
- Attrezzatura professionale: macchina, macinino e strumenti essenziali per la caffetteria.
- Il latte in caffetteria: caratteristiche e differenze tra latte vaccino e bevande vegetali.
- Tecniche di montatura: temperatura, texture e lucentezza del latte.
- Le lattiere e il free pouring: scegliere gli strumenti giusti e gestire il flusso.
- Le basi della latte art: altezza, flusso, movimento del polso.
- Le decorazioni: realizzare cuori, foglie, tulip e figure complesse.
- Correzione e perfezionamento: simmetria, contrasto e armonia delle decorazioni.
- Le specialità calde e fredde al caffè: ricette creative e tendenze della caffetteria moderna.
- Analisi e controllo dei costi di gestione: dal prezzo d'acquisto a quello di vendita, la gestione delle scorte delle materie prime.

DOCENTE: Claudio Casciano

DURATA: 20 ore dal 8 marzo 2025

FREQUENZA: martedì e venerdì mattina

ORARIO: dalle 8:30 alle 12.30

SEDE DEL CORSO: Esse Caffè – Via Emilia 76 - Rimini

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**

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

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

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

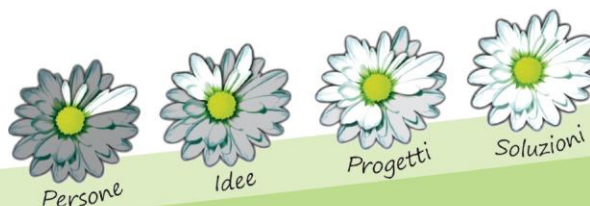
- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione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

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 340,00 (Iva inclusa)

€ 300,00 (per soci Confesercenti e Zeinta 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



UNI EN ISO
9001:2015