

Corso: **CAFFETTERIA E LE BASI DEL LATTE ART**

Codice: P-26-RIST/1/1

Marzo 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Venerdi 06/03/2026	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Presentazione del corso. Tipi di latte usare: differenze in montatura e fra intero, scremato, fresco, vaccino, avena, soya e altri vegetali Quali tipi di lattiere sono più adatti per montare il latte e per la latte art: la tecnica del free pouring. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSE CAFFE' SEDE
Martedì 10/03/2026	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	La corretta tecnica per la montatura del latte lucida e senza bolle. La realizzazione del cappuccino "con la macchia bianca" Le basi della latte art: altezza, flusso, movimento del polso. Pratica per realizzare le varie figure: il cuore, la foglia, la mela. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSE CAFFE' SEDE
Venerdi 13/03/2026	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Latte art: perfezionamento della disciplina, decorazioni e loro ingredienti. La tecnica dell' eaching (uso del pennino). Come combinare ed intrecciare più figure in una tazza: più cuori, più foglie. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSE CAFFE' SEDE
Martedì 17/03/2026	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Perfezionamento della latte art. Le Figure avanzate: il tulip, il reverse, il vortex. Pratica. Come migliorare contrasto e simmetria Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSE CAFFE' SEDE
Venerdi 20/03/2026	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	Analisi e controllo dei costi di gestione: dal prezzo d'acquisto a quello di vendita, la gestione delle scorte delle materie prime. Le specialita' calde e fredde al caffè: ricette creative e tendenze della caffetteria moderna. Consegna attestati di fine corso. Docente: CLAUDIO CASCIAO	ESSE CAFFE' SEDE

Totale ore Mese: 20

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

ESSE CAFFE'

VIA EMILIA, 74/76, 47900 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor BULDRINI CRISTINA - Tel. 0541441919 - Email cristina@cescot-rimini.com