

Scuola di impresa della CONFESERCENTI PROVINCIALE DI RIMINI

CESCOT Rimini

# 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 19 febbraio 2027
**FREQUENZA :** mercoledì e venerdì
**ORARIO**: dalle 8:30 alle 12.30
**SEDE DEL CORSO:** Essse 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**
Inviaci la tua adesione effettuando l'iscrizione direttamente dal sito accedendo a questa pagina: https://www.cescot-rimini.com/it/corsi/1490/CAFFETTERIA-E-LE-BASI-DEL-LATTE-ART.html oppure rivolgiti direttamente al referente del corso ai contatti sottoindicati.

**QUOTA DI ISCRIZIONE**
€ 340,00 (Iva inclusa)
€ 300.00 (per soci Confesercenti e Zeinta de Borg)

**Il corso è organizzato in collaborazione con:**

Zeinta di Borg
ASSOCIAZIONE CULTURALE DI IMPRESE RIMINESI

Patrizia Lendisco
0541441901 | 388 9017967
patrizia@cescot-rimini.com

Persone Idee Progetti Soluzioni