

PROGRAMMA CORSO "CAFFETTERIA"

1. – Storia, Botanica, Lavorazione, Tostatura e Confezionamento
2. – Introduzione alle giuste Tecniche di Preparazione nel mondo Espresso
3. – La macchina del Caffè: tipologie e funzionamento
4. – Il Macina dosatore e l'uso dei macchinari
5. – Estrazione Espresso
6. – Il Pressino e la Lattiera
7. – Manutenzione dei macchinari
8. – Operazioni d'inizio e fine servizio
9. – Decorazioni con Latte Art
10. – Decorazioni con Topping
11. – Bevande tradizionali calde a base Espresso
12. – Preparazione bevande tradizionali calde e fredde a base espresso
13. – Ergonomia del banco
14. – La scelta dei materiali e dei macchinari
15. – Flair da Caffetteria

Durata: 20 ore

Luogo: direttamente nel tuo locale

Orario: quando vuoi tu

Compresi nel prezzo: Dispensa Didattica



Via Tevere, 19 56011 – CALCI (Pisa) – ITALY

Cell. 338.91.54.277

www.newcocktailstyle.com

info@newcocktailstyle.com