

Numero dei destinatari: 12 persone Durata: 15 ore

CONTENUTI

Il caffè, dal chicco alla tazzina:

- i trend del settore,

- i segreti per la realizzazione di un buon caffè,

- caffè e salute,

- il Caffè per l'inverno (cappuccino, mocaccino, macchiato, caffè al mou, alla nutella, al pepe, corretto con grappa e rum),

- il Caffè per l'estate (shakerati, pestati, light, frozen, frappè, energetici),

- le alternative al caffè: orzo, ginseng, ecc

"Latte art" e Cappuccino:

- le varie tipologie di latte,

- storia ed evoluzione del "latte art",
- corretta scelta della strumentazione,
- gli esercizi per mano e polso,
- tecniche di montatura del latte e uso perfetto delle lance a vapore,
- tecniche di emulsione e versamento del latte,
- decorazioni: il cuore, la mela, la foglia,
- painting: decorazione con pennino e squeezer,
- manutenzione e pulizia delle attrezzature

METODOLOGIA DIDATTICA

L'attività didattica sarà estremamente operativa attraverso vero e proprie simulazioni in sala e al bar con tutte le attrezzature necessarie per lo svolgimento di prove pratiche.

DOCENTI

I docenti sono professionisti dei pubblici servizi e della ristorazione che hanno maturato

esperienze significative sia nell'ambito professionale sia in ambito formativo, nello specifico: Bolognesi Fabiano.

AULE

Le lezioni teoriche si svolgeranno in aula/sala dotata di:

- lavagna luminosa
- proiettore multimediale e pc collegato a internet
- lavagna a fogli mobili

Le lezioni pratiche, invece, si svolgeranno presso un'aula attrezzata presso School Bar di Cescot con:

- banco bar
- postazione per piccola ristorazione
- tovaglieria, posateria, stoviglieria, pentolame
- lavabicchieri, macchina da caffè, macinadosatore e autoclave

Clicca [QUI](#) per scaricare la locandina informativa