



CORSI PRIVATI DI FORMAZIONE - LATTE ART

PER AZIENDE CHE
DESIDERANO UNA
FORMAZIONE EFFICACE
ED ECONOMICA PER I
PROPRI OPERATORI



PER PRIVATI CHE
NECESSITANO DI
FORMAZIONE E DI UNO
SPAZIO PER FARE
PRATICA



"PALESTRA"
ATTREZZATA PER
PERMETTERE LIBERA
ESERCITAZIONE



DURATA:

12 ore
(3 incontri da
4 ore)

FREQUENZA:

1 volta
a settimana

SEDE:

Via Lugano, 25,
Ronago (CO) -
Parco comunale di
Villa Raschi

QUOTA DI PARTECIPAZIONE:

120,00 €
(+ 60,00 € di
quota associativa
annuale)

OBIETTIVI DIDATTICI

- Nella prima parte del corso imparerà le figure basi e il metodo corretto di montare il latte
- Cappuccino Classico
- La foglia
- Il Tulipano
- La Mela
- Il Cuore
- Vortex

COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL CORSO

Avrà un quadro preciso della professione del barman sotto il profilo delle mansioni dell'etica professionale, dei rapporti con la clientela e con i colleghi dell'intera brigata nonché dei requisiti necessari per svolgere tutti i tipi di preparazione: caffetteria, mescita e dosi delle bevande. Avrà competenze professionali per la gestione del servizio bar.

PROGRAMMA

- La mise en place del bar per latte art
- La tecnica di mescita del latte
- Le basi di caffè, cacao, cioccolato
- Lo studio delle figure da realizzare sul cappuccino
- Attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento delle attività
- Le figure da negativo a positivo
- La realizzazione delle figure di base
- L'uso corretto dei detersivi e la differenza tra i vari prodotti

ARTS SERVICE APS

"ASSOCIAZIONE PER LA RICERCA DELLE TRADIZIONI, LO SVILUPPO E LA CRESCITA DI GIOVANI TALENTI
IN SALA E BAR"

Info@artsservice.it

+39 348 511 7201

www.artsservice.it

Instagram: ARTS service

sede legale: Via Lugano, 25, Ronago (Como) - Parco comunale di Villa Raschi