

PROGRAMMA

LATTE ART base



VESCOVI
** COFFEE **
ACADEMY

1 - LA SCELTA DEI PRODOTTI

-latte e caffè

2 - GLI ESERCIZI MANO E POLSO

-corretta scelta della strumentazione

3 - MANUTENZIONE E PULIZIA

-di tutte le attrezzature (in breve)

4 - EMULSIONE DEL LATTE

-per latte art

5 - FIGURE E DECORAZIONI

-esempio: foglia doppia, singola, cuore, rosa...

-NB: moltissima pratica è parte del corso!

- Per partecipare al corso di Latte Art Base è obbligatorio aver partecipato al corso Espresso Eccellente Base;
- Il corso verrà eseguito con un minimo di 6 e un massimo di 8 persone, salvo eccezioni concordate con la Direzione;
- Il corso si svolge dalle ore 9.30 alle ore 16.30 con un breve intervallo a buffet;
- Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.