COFFEE SHOP

BARISTA FOUNDATION

Caffetteria & Latte Art

Il corso Caffetteria e Latte Art è **adatto a tutti** coloro che vorrebbero entrare nel mondo bar da veri professionisti, ed a coloro che ne fanno già parte, ma non hanno mai effettuato corsi di formazione in ambito HO.RE.CA.

FREQUENZA		
Online	5 giorni Online (10:00 – 18:00) 3 giorni In Aula (10:00 – 18:00)	Milano Malpensa, Milano Duomo e Trieste

CARATTERISTICHE	Classe a numero chiuso (Min 3 persone)
EXTRA	Haccp + Celiachia ed Intolleranze Alimentari * formazione effettuata online
REQUISITI	---
DURATA	40+24 ore
MATERIALI	Kit Sanitario incluso Kit Bar Tools incluso
RICONOSCIMENTI	• American Bartender (Valido a livello Internazionale) • HACCP (Manipolazione Alimenti e Bevande) • Celiachia ed Intolleranze Alimentari

PROGRAMMA

- La Figura ed il ruolo del Barista
- La filiera del Caffè
- Estrazione dell'Espresso Perfetto
- Montatura corretta del latte e diverse tipologie
- Il Cappuccino Perfetto
- Latte Art
- Attrezzatura Classica e Alternativa
- Marketing e Incremento del fatturato
- Manutenzione ordinaria e straordinaria
- Calling Order e Simulazione
- Creazione del Listino di Caffetteria
- Impostazione del Banco Bar
- Marketing e Incremento del fatturato HACCP (Manipolazione Alimenti e Bevande)
- Celiachia ed Intolleranze Alimentari

LISTINO				
€ 1260,00				

Alloggio incluso gratuitamente per i residenti fuori regione.