



Presenta il master
ART LATT (decorazione cappuccini)

Il corso avrà la durata di ore 12 suddivise in 3 lezioni da 4 ore (dalle 15.00 alle 19.00).

Giorni: **MARZO 2014**

La sede del corso: - **IGLESIAS**.

IL CORSO è APERTO A TUTTI e non richiede avere basi di caffetteria.

Il corsista è coperto da regolare assicurazione e a tutti verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- dispensa
- tessera socio

IL PROGRAMMA

<p>Lezione n°1 TEORICA/PRATICA dalle 15:00 alle 19:00 Docente: VINCENZO ROMANO</p>	<p>Il caffè dal frutto alla bevanda</p> <ul style="list-style-type: none"> - La regola delle 5 M (mano, macinatura, miscela, macchina, manutenzione + marketing), dimostrazioni pratiche. - La macchina del caffè e il macinadosatore. - Strumenti di lavoro: lattiere, cucchiaini, filtri, spargicacao, ecc. <p>Come estrarre un espresso d'autore, prove pratiche.</p>
<p>Lezione n°2 PRATICA dalle 15:00 alle 19:00 Docente:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi sensoriale con scheda di tre monorigini: Robusta Naturale, Arabica Naturale, Arabica Lavato. - Prove di Latte Art con acqua, corretta montatura del latte. - Primo disegno Latte Art: il cuore. (a seconda della capacità si va avanti con i disegni)
<p>Lezione n°3 PRATICA dalle 15:00 alle 19:00 DOCENTE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esecuzione di una ricetta tra marocchino, mocaccino o Irish coffee. - Altri disegni Latte Art: doppio cuore, foglia con combinazioni per i più abili. - Preparazione di un latte macchiato decorato. - Tecniche di Ciocco Art (a seconda della capacità si va avanti con i disegni)

I COSTI: Il costo del corso di **ART LATT** è di **139,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 50,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 89,00 €.

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MIN.8 - MAX 10

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE per cause non dovute all'organizzazione.

Info e contatti: al 349.8620854 – oppure: abcchefservice@gmail.com