

L'eccellenza nella preparazione del latte

Il Corso* Latte Art + è la fusione delle nozioni apprese nei corsi precedenti. Porterà il barista ad ottenere una professionalità sempre maggiore. È destinato ad operatori professionisti che possiedono la capacità di eseguire tutte le tecniche affrontate nel Corso Latte Art, ma che sentono la necessità di migliorarsi ulteriormente.

LATTE ART+

120,00€

+ IVA


DIFFICOLTÀ

★★★★

 ≤ 6
  9:00 - 17:00

- A — Differenti tipologie di latte e bevande vegetali
- B — Approfondimento sulle varie tecniche di emulsione del latte
- C — Conoscere il latte: Capire le proprietà del latte che permettono l'emulsione, eventuali difetti e l'effetto del calore sul latte
- D — Nuove tecniche di versaggio del latte
- E — Nuovi disegni e video di latte art
- F — Cappuccini con coloranti alimentari: Cosa sono e come vengono utilizzati?


FEBBRAIO		MER 1	LUN 6	MAR 7	GIO 9	LUN 13	MAR 14	GIO 16	LUN 20
MER 22	MAR 28	MARZO		GIO 2	LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	LUN 13
MER 15	MAR 21	MER 22	GIO 23	MER 29	APRILE		LUN 3	MER 5	GIO 6
MAR 11	MER 12	GIO 13	MER 19	GIO 20	MER 26	GIO 27	MAGGIO		MER 3
GIO 4	LUN 8	LUN 15	MAR 16	GIO 18	MER 24	GIO 25	LUN 29	MAR 30	MER 31
GIUGNO		LUN 5	MER 7	MAR 13	MER 14	GIO 15	LUN 19	MAR 20	MER 21
GIO 22	MAR 27	GIO 29	LUGLIO		LUN 3	MER 5	LUN 10	MAR 11	MER 12
GIO 13	LUN 17	MER 19	LUN 24	MAR 25	GIO 27	AGOSTO		GIO 3	LUN 7
MAR 8	MER 30	SETTEMBRE		LUN 4	MAR 5	GIO 7	LUN 11	MAR 12	MER 13
GIO 14	MER 20	GIO 21	LUN 25	MER 27	OTTOBRE		MAR 3	GIO 5	LUN 9
MER 11	GIO 12	LUN 16	MER 18	MER 25	GIO 26	LUN 30	NOVEMBRE		LUN 6
MAR 7	GIO 9	MAR 14	MER 15	LUN 20	MAR 21	MER 22	MAR 28	MER 29	GIO 30
DICEMBRE		LUN 4	MAR 5	GIO 7	MAR 12	MER 13	GIO 14	FINE CORSI	



SEDE BOLOGNA
Via Lombardia 55
40024 Osteria grande (BO)



FEBBRAIO		GIO 2	MAR 7	GIO 9	LUN 20	MAR 21	GIO 23	MAR 28	
MARZO		GIO 9	GIO 16	MAR 21	GIO 23	MAR 28	GIO 30	APRILE	
MAR 4	MER 5	GIO 6	MAR 11	GIO 13	GIO 20	GIO 27	MAGGIO		GIO 4
MAR 16	GIO 18	MAR 23	GIO 25	MAR 30	GIUGNO		MAR 6	GIO 8	MAR 13
GIO 15	GIO 22	LUN 26	GIO 29	LUGLIO		MAR 4	MAR 11	GIO 13	MAR 18
MAR 25	GIO 27	SETTEMBRE		MAR 5	GIO 7	MAR 12	GIO 14	GIO 21	MAR 26
GIO 28	OTTOBRE		MAR 3	GIO 5	MAR 10	MAR 17	GIO 26	MAR 31	
NOVEMBRE		MAR 7	GIO 9	MAR 14	GIO 23	MAR 28	GIO 30	DICEMBRE	
MAR 5	MER 6	GIO 7	MAR 12	LUN 18	FINE CORSI				



SEDE UBOLDO
Via Muratori 145
21040 Uboldo (VA)

Corso INEI - 10/11 Maggio 2017

Dal 1998 l'Istituto Nazionale Espresso Italiano protegge e certifica l'Espresso Italiano. Il corso ambisce a promuoverne la diffusione e a tutelarne le origini. La formazione sensoriale è fondamentale per una buona preparazione dei professionisti del settore e testimonia chiaramente la vitalità di questa bevanda, la più consumata in Italia.

Le tecniche avanzate della lavorazione del latte

Il Corso* Latte Art rappresenta la naturale continuazione e completamento del Corso Base. È destinato agli operatori che già possiedono una sufficiente padronanza nella preparazione dell'espresso e del cappuccino e vogliono migliorare e perfezionare le varie tecniche di lavorazione del latte.

LATTE ART

100,00€
+ IVA



- A L'importanza dell'espresso nel cappuccino
- B Le caratteristiche del latte
.composizione .tipologie .intolleranze
- C Tecniche di emulsione del latte
- D La fisionomia del cappuccino
.free pouring .tecnica etching .tecnica topping .tecnica stencil
- E L'attrezzatura per l'evoluzione del cappuccino
- F "Il" servizio

DOTAZIONE	
2 lattiere - 0.35 cl. 0.50 cl.	
1 spargicacao	
1 penna art	
1 bottiglietta per la decorazione	

* Ogni singolo corso sarà intervallato da una pausa pranzo e Coffee Break, offerti dalla Filicori



"La preparazione del caffè è un affascinante universo di sapori. Sono appassionato di tecniche di estrazione alternative all'espresso, perché il caffè sa reinventarsi in tanti modi diversi."

Filippo Spimi
Training manager - Laboratorio dell'Espresso

CAFFETTERIA CREATIVA

Il Corso* Caffetteria Creativa rappresenta il completamento del percorso proposto dal laboratorio dell'espresso. È destinato agli operatori che possiedono già un sufficiente grado di esperienza e che intendono creare nel proprio locale un servizio di caffetteria creativa raffinato ed elaborato.

Nuove tendenze e preparazione dei principali prodotti di caffetteria

Alle origini del caffè, storia e pratica

Il Corso* Base è destinato a coloro che intendono acquisire le conoscenze fondamentali per servire ai propri clienti caffè espresso e cappuccini tecnicamente perfetti.

CORSO BASE

* A fine corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione a tutti i partecipanti

- A Nozioni di Botanica sul Caffè
- B Le 5M
.miscela .macinadosatore .macchina espresso .mano dell'operatore .manutenzione
- C Preparazione di un Espresso perfetto e prova pratica di macinatura
- D Visita guidata allo stabilimento produttivo
- E L'emulsione del latte e preparazione del cappuccino perfetto
- F Le regole base per un ottimo servizio di caffetteria
- G Preparazione e servizio dei coloniali
.tè .cioccolato
- H Manutenzione e setup delle attrezzature



GRATUITO
Per le nuove aperture

120,00€
+ IVA



- A L'arte della miscelazione
- B L'attrezzatura
- C Le regole base
- D Le ricette a base di espresso caldo
- E Le ricette a base di espresso freddo
- F I cocktails alcolici a base di espresso
- G Le ricette a base di creme fredde
.ice coffee .ice choc
- H Le innovazioni e le tecniche di vendita

DOTAZIONE	
1 sifone da 0.50l.	
10 ricariche per sifone	
ricettario completo	
Topping per decorazione	