



ESPRESSO E CAPPUCCINO DA ALTASCUOLA

Il corso introduce al mondo della caffetteria con un'impostazione operativa.

Programma

- Scelta, utilizzo e gestione degli strumenti di lavoro.
- Preparazione dell'Espresso e del Cappuccino tradizionale.
- Individuazione e soluzione ai possibili difetti dell'Espresso e del Cappuccino

Al termine del corso i partecipanti riceveranno l'Attestato di Partecipazione di ALTASCUOLA COFFEE TRAINING.

Dedicato a

Professionisti del settore HoReCa che intendono approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sul mondo del caffè.

Durata

8 ore