

L'ARTE DEL CAPPUCCINO

Il Cappuccino decorato. La firma da maestro barista su un grande classico italiano.



6 ORE



ATTESTATO DI FREQUENZA



TRUCILLO CENTRO FORMAZIONE
E/O SEDI ESTERNE



CENTROFORMAZIONE@TRUCILLO.IT

Dalla soave unione del caffè espresso con il latte, da sempre suo indiscusso partner, nasce "L'Arte del Cappuccino". Un corso di caffetteria avanzata che fornisce le conoscenze teoriche e pratiche per la **preparazione di un altro grande classico italiano**.

Partendo dall'estrazione del caffè espresso, verranno di seguito illustrate le caratteristiche organolettiche del latte e le tecniche per eseguire una montatura perfetta.

Il corso continua all'insegna della creatività con i **Cappuccini decorati**, l'ultima grande novità del mondo della caffetteria. Si apprendono le tecniche più innovative per creare originali cappuccini personalizzati con le figure più svariate, sia a mano libera che con l'uso del topping. Ampio spazio viene dedicato alle esercitazioni vere e proprie che coinvolgono i partecipanti con divertenti momenti dall'elevato umore creativo.

A CHI SI RIVOLGE

A tutti gli operatori del settore dell'ospitalità (bar, ristoranti, alberghi) che desiderano approfondire le proprie conoscenze sulla preparazione del cappuccino semplice e decorato al fine di elevare lo standard qualitativo della propria offerta.

CONTENUTI

Parte teorico/pratica:

- ☛ Il caffè espresso: preparazione dell'espresso perfetto
- ☛ Il latte: caratteristiche organolettiche
- ☛ Caffè & Latte

- ☛ Il cappuccino: caraffe, vaporizzazioni, montatura
- ☛ Il cappuccino caldo e freddo
- ☛ Il cappuccino decorato
- ☛ Il servizio

TIPOLOGIA: Corso tecnico-pratico

TEST CONCLUSIVO: Non è previsto alcun test per il rilascio dell'attestato

DIFFICOLTÀ: ☛☛☛☛☛