

COFFEE HOUR

Le preparazioni al caffè calde e fredde. Seducenti declinazioni dell'espresso da proporre a tutte le ore.

Dall'estrazione del caffè espresso perfetto, si passa alla **nuove proposte della caffetteria** firmate Trucillo. Un ricco menu di specialità al caffè per ampliare l'offerta del proprio bar con preparazioni calde e fredde, alcoliche e analcoliche, **adatte a tutte le ore**.

Il corso, dall'elevato contenuto pratico, spazia **dalle specialità classiche a quelle più innovative**, per solleticare il palato con proposte golose in cui l'espresso è mixato a molteplici sapori per nuovi e sorprendenti abbinamenti.

Si impara ad eseguire seducenti caffè aromatizzati; a realizzare fantasiose creazioni con cioccolato, granelle e panna montata; a decorare abilmente con pennino e topping; a preparare specialità fredde e cocktail al caffè. Grande attenzione viene dedicata alla decorazione dei bicchieri e al servizio, perché la bontà va gustata deliziando anche gli occhi!

A CHI SI RIVOLGE

A tutti gli operatori del settore dell'ospitalità (bar, ristoranti, alberghi) che desiderano ampliare l'offerta della caffetteria con proposte innovative e accattivanti.

CONTENUTI

Parte teorico/pratica:

- ☛ Il caffè espresso: preparazione dell'espresso perfetto
- ☛ I caffè aromatizzati
- ☛ I caffè con panna
- ☛ I caffè al cioccolato

 6 ORE

 ATTESTATO DI FREQUENZA

 TRUCILLO CENTRO FORMAZIONE
E/O SEDI ESTERNE

 CENTROFORMAZIONE@TRUCILLO.IT

- ☛ I caffè freddi
- ☛ I cocktail al caffè
- ☛ Il servizio
- ☛ Il menu

TIPOLOGIA: Corso tecnico-pratico

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

DIFFICOLTÀ:     