

## Caffetteria e latte art



prezzo **250 euro**

 26 ore

 1 giorno a settimana 19.30 - 22.30

 7 lezioni di laboratorio  
2 lezioni di aula HACCP



 materiale fornito in omaggio:  
grembiule e dispensa

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548  
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso approfondisce prodotti e tecniche della caffetteria, dalle 5 M alla presentazione delle bevande. Una parte è dedicata alla realizzazione di decorazioni su cappuccini. L'obiettivo del corso è l'acquisizione di conoscenze e abilità inerenti ai prodotti della caffetteria, alla preparazione e presentazione delle diverse tipologie di caffè e dei principali prodotti di caffetteria nel rispetto delle normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

### Programma

- Laboratorio Caffetteria:
  - il mondo del caffè
  - le 5 M (Miscela, Macinatura, Macchina per il caffè, Manutenzione e Mano del barista)
  - erogazione caffè, cappuccini, espressi
  - montaggio latte
  - preparazione e presentazione dei principali prodotti da bar
  - emulsione del latte per latte art
  - figure e decorazioni
  - accoglienza e interazione con la clientela
- HACCP



### Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP



### Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.