

Titolo del Corso

CORSO DI CAFFETTERIA

1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari

Il corso si propone di fornire le conoscenze del mondo della caffetteria a tutti coloro che siano interessati a questa attività, per ragioni di lavoro o di diletto personale. Il corso, articolato in aspetti teorici e pratici, intende fornire ai partecipanti le conoscenze sul caffè, la preparazione dell'espresso e del cappuccino, la decorazione e l'aromatizzazione del cappuccino. Ampio spazio verrà dedicato alle esercitazioni pratiche.

2. CONTENUTI DEL CORSO

Il Caffé: dalla pianta alla tazzina
L'espresso e il cappuccino: tutte le preparazioni
Cocktail a base di caffè
Cappuccino decorato e aromatizzazioni

3. CARATTERISTICHE GENERALI (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)

Durata: 6 ore e mezzo

Luogo di svolgimento: c/o Hotel Piazza – via della Stazione, 85 - Porcari (LU)
dalle ore 10,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 17,30.

Allievi previsti: minimo 8, massimo 12 allievi.

Certificazione prevista: attestazione di frequenza per coloro che svolgono almeno il 70% delle lezioni

4. Informazioni sui Docenti

Il docente al corso sarà Picchi Mauro coadiuvato da esperti in caffetteria

5. Requisiti utenza

Il corso è rivolto tutti coloro che siano interessati a questa professione, per ragioni di lavoro o di diletto personale.

6. Tariffe e modalità di iscrizione e termini di presentazione delle domande

Costo del corso: € 100.00 (Iva compresa)

Modalità e documenti di iscrizione: compilare la domanda di iscrizione

Referenti: Chiara Fabbri - 0583/473131 – fabbrichiara@confcommercio.lu.it;
Andrea Giammattei – 0583/473126 – giammatteiandrea@confcommercio.lu.it
Mauro Picchi – 392/0542334

Modalità di pagamento: saldo al momento dell'iscrizione