LATTE ART 2.0

TRAINER: GIANLUCA TOFANI

La Latte Art è la più scenografica "Skill" del Barista. Dimostra gestualità, ne conferma la maestria. Non esiste una caffetteria che pratica regolarmente la latte art.

Esiste un Barista che nell'esercizio della sua professione ha deciso di arricchire il suo servizio. Non lo fa utilizzando chissà quali strumenti, lo fa versando nel medesimo tempo in modo diverso. La latte art non aggiunge un prezzo al vostro cappuccino, aggiunge valore, aggiunge un sorriso.

PARTE 1 9.30 13.00

- REVISIONE DELLA MONTATURA
 DEL LATTE
- CARATTERISTICHE DEL LATTES BOME DOSARE LA QUANTITÀ DI CREMA, TEMPERATURE DI LAVORO
- L'ELASTICITÀ DEL LATTE
- LA TECNICA FREE-POUR
- REGOLE DI SIMMETRIA E DI CONTRASTO
- IL CUORE SFOGLIATO E LA ROSETTA PERFETTA

PAUSA PRANZO 13.00 /13,45

PARTE **2** 14.00 / 17.00

- Come gestire la rotazione della tazza: Vortex
- Come inserire più elementi in tazza: Rosetta e tulipe. Reverse, Cigno.
- LATTE ART GRADING SYSTEM: UNA VALIDA GUIDA PER LA CRESCITA

CONSEGNA ATTESTATI



TRAINER: GIANLUGA TOFANI
(@giangi_trainer_barista, trainer Aicaf)
ed esaminatore Latte Art LAGS)

220 EURO PIU IVA A PERSONA

SEDE CORSIL

AULA TRAINING CAFFE PASCUCCI via Larga, 60 - Misano Adriatico (RN)

prenotazioni e informazioni: info@pascucci.it / tel. 0541978524