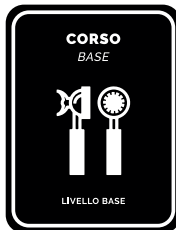


CORSO BASE

Calendario & Appuntamenti

SEDE BOLOGNA

Feb.	Mar.	Apr.
LUN.5 MAR.13 MER.21 GIO.29	LUN.4 MAR.12 MER.20 LUN.25	MER.3 GIO.11 LUN.15 MAR.23
Mag.	Giu.	Lug.
LUN.6 GIO.16 MER.22 MAR.28	LUN.3 MER.12 MAR.18 GIO.27	MAR.2 LUN.8 GIO.18 MER.31
Ago.	Set.	Ott.
LUN.5 MER.28 - -	MAR.3 LUN.9 GIO.19 MER.25	LUN.7 MER.9 GIO.17 MER.30
Nov.	Dic.	
GIO.7 MAR.12 LUN.18 MER.27	LUN.2 MAR.10 GIO.12 -	



DIFFICOLTÀ:



DURATA: 9:00 -> 17:00

COSTO: GRATUITO

POSTI: 6 PERSONE

IL CORSO BASE SUL CAFFÈ
È UN'OPPORTUNITÀ
PER IMPARARE LE BASI
FONDAMENTALI PER
LAVORARE CON IL CAFFÈ
(ESPRESSO/CAPPUCCINO) IN
MANIERA **PROFESSIONALE**
O **SEMPLICEMENTE PER**
APPROFONDIRE LA PROPRIA
CONOSCENZA E PASSIONE
PER QUESTA BEVANDA.

1.

Nozioni di
botanica sul
caffè

2. LE 5 M

Miscela,
Macinadosatore,
Macchina Espresso
Mano operatore
Manutenzione

3.

Preparazione di
un espresso e
prova pratica di
macinatura

4.

Visita guidata
allo stabilimento
produttivo

5.

L'emulsione
del latte e
preparazione
del cappuccino
perfetto

6.

Le regole base per
un ottimo servizio
di caffetteria

7.

Preparazione
e servizio dei
coloniali (tè -
cioccolato)

8.

Manutenzione
e setup delle
attrezzature