



Scuola di impresa della
CONFESERCENTI
PROVINCIALE DI RIMINI



CAFFETERIA E LE BASI DEL LATTE ART

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso rappresenta un'opportunità unica per chi desidera distinguersi nel mondo della caffetteria, cioccolateria e nella preparazione di infusi, tè e tisane, preparando bevande di alta qualità, migliorando l'esperienza dei tuoi clienti e distinguendosi dalla concorrenza.

Oggi i clienti cercano sempre di più esperienze innovative. Questo corso ti guiderà attraverso le ultime tendenze, come la caffetteria innovativa e la latte art, dandoti gli strumenti per creare bevande che non solo soddisfano il palato, ma sono anche visivamente attraenti. Ogni elemento della bar list, viene sviluppato in tutti gli aspetti: la scelta delle migliori materie prime, la preparazione, la decorazione, il servizio al cliente, la proposta di abbinamenti.

CONTENUTI

- **Caffè:**
 - o Le varie miscele e la loro importanza per ricavare un buon caffè espresso. Le nuove tendenze nel bere il caffè.
 - o La caffetteria innovativa
 - o L'attrezzatura: la macchina del caffè e il macinadosatore.
- **LatteArt:** La tecnica di montatura del latte.
- **Cappuccini a regola d'arte** con le prime decorazioni base.
- **Bar List:** specialità mondiali al caffè e relative realizzazioni e decorazioni:
 - o Nutellino
 - o Mokaccino
 - o Montebianco
 - o Irish Coffee
 - o Varie idee di caffè personalizzati
- **La cioccolateria:** invenzione, preparazione e abbinamento con la pasticceria
- **Gli infusi, i the e le tisane:** preparazione, servizio e abbinamenti
- **Strategie per valorizzare le proprie offerte di caffè, infusi e cioccolato nel locale**
- **Elementi di distinzione dalla concorrenza**

DURATA 24 ore - **dal 19 novembre 2024**

FREQUENZA: martedì e giovedì

ORARIO: dalle 10.00 alle 13.00

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgono in una sala bar dove i partecipanti potranno sperimentare direttamente le nuove tecniche con l'utilizzo di attrezzatura professionale, sotto la guida di Marco Politelli

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispensa sui diversi argomenti del corso.

SEDE DEL CORSO:

Ristorante "Post Meridian" — Via Rodriguez 5, Rimini

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (firocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31. Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

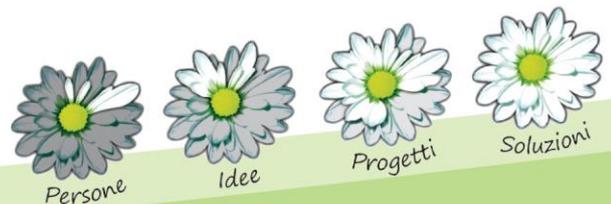
€ 380,00 (Iva inclusa)

€ 340,00 (per soci Confesercenti e Zenta de Borg)

Il corso è organizzato in collaborazione con:



CAFFÈ **BIVER**



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

