Il Corso Latte Art è rivolto a tutti gli operatori Baristi dei locali Pascucci Shop e Bar clienti di CaffèPascucci. Il corso è atto a migliorare la capacità dell'operatore di creare una tazza di cappuccino omogenea e con una visuale migliore, lavorando su montatura, temperature ed immagini. Gli argomenti trattati ed il programma saranno:

- Storia del Cappuccino
- ❖ Storia ed Evoluzione del Latte Art
- * Il Latte
- Ripasso Montatura del Latte
- ❖ Latte Art Lattiera: Il Cuore, La Foglia, Il Tulip
- ❖ Latte Art Topping, figure varie
- ❖ Latte Art Sketch, Disegnare sul cappuccino

Il Corso avrà la durata di ore 7, dalle 9 alle 12,30 e dalle 13,30 alle 17.

Al termine verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso ed una dispensa.



Latte Art Course, One Day











