

L'eccellenza nella preparazione del latte

Il Corso* Latte Art + è la fusione delle nozioni apprese nei corsi precedenti. Porterà il barista ad ottenere una professionalità sempre maggiore. È destinato ad operatori professionisti che possiedono la capacità di eseguire tutte le tecniche affrontate nel Corso Latte Art, ma che sentono la necessità di migliorarsi ulteriormente.

LATTE ART+

120,00€

+ IVA

DIFFICOLTÀ

★★★★

 ≤ 6
  9:00 - 17:00

- A — Differenti tipologie di latte e bevande vegetali
- B — Approfondimento sulle varie tecniche di emulsione del latte
- C — Conoscere il latte: Capire le proprietà del latte che permettono l'emulsione, eventuali difetti e l'effetto del calore sul latte
- D — Nuove tecniche di versaggio del latte
- E — Nuovi disegni e video di latte art
- F — Cappuccini con coloranti alimentari: Cosa sono e come vengono utilizzati?

FEBBRAIO		MER 1	LUN 6	MAR 7	GIO 9	LUN 13	MAR 14	GIO 16	LUN 20
MER 22	MAR 28	MARZO		GIO 2	LUN 6	MAR 7	MER 8	GIO 9	LUN 13
MER 15	MAR 21	MER 22	GIO 23	MER 29	APRILE		LUN 3	MER 5	GIO 6
MAR 11	MER 12	GIO 13	MER 19	GIO 20	MER 26	GIO 27	MAGGIO		MER 3
GIO 4	LUN 8	LUN 15	MAR 16	GIO 18	MER 24	GIO 25	LUN 29	MAR 30	MER 31
GIUGNO		LUN 5	MER 7	MAR 13	MER 14	GIO 15	LUN 19	MAR 20	MER 21
GIO 22	MAR 27	GIO 29	LUGLIO		LUN 3	MER 5	LUN 10	MAR 11	MER 12
GIO 13	LUN 17	MER 19	LUN 24	MAR 25	GIO 27	AGOSTO		GIO 3	LUN 7
MAR 8	MER 30	SETTEMBRE		LUN 4	MAR 5	GIO 7	LUN 11	MAR 12	MER 13
GIO 14	MER 20	GIO 21	LUN 25	MER 27	OTTOBRE		MAR 3	GIO 5	LUN 9
MER 11	GIO 12	LUN 16	MER 18	MER 25	GIO 26	LUN 30	NOVEMBRE		LUN 6
MAR 7	GIO 9	MAR 14	MER 15	LUN 20	MAR 21	MER 22	MAR 28	MER 29	GIO 30
DICEMBRE		LUN 4	MAR 5	GIO 7	MAR 12	MER 13	GIO 14	FINE CORSI	



SEDE BOLOGNA
Via Lombardia 55
40024 Osteria grande (BO)



FEBBRAIO		GIO 2	MAR 7	GIO 9	LUN 20	MAR 21	GIO 23	MAR 28	
MARZO		GIO 9	GIO 16	MAR 21	GIO 23	MAR 28	GIO 30	APRILE	
MAR 4	MER 5	GIO 6	MAR 11	GIO 13	GIO 20	GIO 27	MAGGIO		GIO 4
MAR 16	GIO 18	MAR 23	GIO 25	MAR 30	GIUGNO		MAR 6	GIO 8	MAR 13
GIO 15	GIO 22	LUN 26	GIO 29	LUGLIO		MAR 4	MAR 11	GIO 13	MAR 18
MAR 25	GIO 27	SETTEMBRE		MAR 5	GIO 7	MAR 12	GIO 14	GIO 21	MAR 26
GIO 28	OTTOBRE		MAR 3	GIO 5	MAR 10	MAR 17	GIO 26	MAR 31	
NOVEMBRE		MAR 7	GIO 9	MAR 14	GIO 23	MAR 28	GIO 30	DICEMBRE	
MAR 5	MER 6	GIO 7	MAR 12	LUN 18	FINE CORSI				



SEDE UBOLDO
Via Muratori 145
21040 Uboldo (VA)

Corso INEI - 10/11 Maggio 2017

Dal 1998 l'Istituto Nazionale Espresso Italiano protegge e certifica l'Espresso Italiano. Il corso ambisce a promuoverne la diffusione e a tutelarne le origini. La formazione sensoriale è fondamentale per una buona preparazione dei professionisti del settore e testimonia chiaramente la vitalità di questa bevanda, la più consumata in Italia.