

## Percorso formativo **Incaffetteria – Latte Art Basic**

20 ore di corso per approfondire la conoscenza del latte e della sua montatura, la teoria e pratica sulla preparazione dei cappuccini e le basi della “latte art” spiegati dai nostri trainer, qualificati SCAE e pluripremiati nelle più importanti competizioni a livello nazionale.

Il corso è propedeutico per l’ esame di certificazione  
LATTE ART GRADING SYSTEM: lattiera BIANCA e ARANCIO

Dettagli Percorso formativo:

- Durata corso: 20 ore (half time 4ore per 5 giorni)
- Numero partecipanti: massimo 6
- Tipologia: Basic Latte Art
- Formatore: Giuseppe Musiu, Davide Spinelli
- Luogo: Milano, Via Alghero 20 (MM Gorla)

Storia della latteart, evoluzione e divulgazione.

Montatura del latte e diversi metodi di porzionatura del latte.

Tecnica e parametri di versata nel freepouring.

Tecniche e parametri di utilizzo della tecnica etching.

Realizzazione principali figure base freepouring: cuore, foglia, cigno, cuore dentro cuore e tulip.

Account e fidelizzazione nel utilizzo della latteart durante il lavoro.

Il corso è indirizzato e consigliato a chi ha già frequentato il corso BASIC BARISTA.

Ogni partecipante avrà a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.<sup>1</sup>