

CAPPUCCINO E APPROCCIO ALLA LATTE ART

CORSI CAFFÈ PASCUCCI

TRAINERS: **EDDY RIGHI**

Conoscere per rispettare, cucinare per migliorare, saper versare per premiare l'aspetto visivo, oltre che olfattivo e gustativo: in questa intensa giornata di pratica e tecnica, ci concentreremo sul latte con l'obiettivo di approcciare il cappuccino come solo i campioni.

MATTINO 9,30 / 13,00

STORIA E CULTURA DELLA DIFFUSIONE
DEL CAFFÈ IN EUROPA

IL LATTE ED IL SUO UTILIZZO
NEL CAPPUCCINO

STORIA DEL CAPPUCCINO
E DELLA LATTE ART

CAPPUCCINO TRADIZIONALE

CAPPUCCINO TRADIZIONALE
CON TECNICA AVANZATA DELLO
SPORZIONAMENTO

PAUSA PRANZO 13.00 / 13,45

POMERIGGIO 14.00 / 16.30

FOGLIA O ROSETTA

IL CUORE

IL TULIP

DIMOSTRAZIONE LATTE ART SKETCH:
SOLE, FIORI, ORSETTO

DIMOSTRAZIONE LATTE ART TOPPING

CONSEGNA ATTESTATI



CORSO: CAPPUCCINO - LATTE ART

TRAINERS: EDDY RIGHI



6 ORE, 180 EURO PIU IVA A PERSONA

SEDE CORSI:

AULA TRAINING CAFFÈ PASCUCCI

VIA LARGA, 60 - MISANO ADRIATICO (RN)

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI:

INFO@PASCUCCI.IT

TEL. 0541978524