

**BARISTA ADVANCED****Latte Art & Coffee Brewing**

Il corso Latte Art e Coffee Brewing è rivolto a **Baristi con competenze** essenziali (pratiche e teoriche) nell'ambito della caffetteria. A tutti quei Baristi che hanno voglia di mettersi in gioco, stupendo i clienti con **cappuccini decorati e personalizzati**, ricercando e studiando **nuovi metodi di estrazione** del caffè andando oltre al classico Espresso.

SEDE	
Lombardia	Milano Duomo (Via Santa Marta, 18 Milano MI) Milano Malpensa (Via Cantore, 19 Cardano Al Campo VA)
Friuli V.G.	Trieste (Via Ugo Foscolo, 31/A Trieste TS)
Veneto	Belluno (Via Tiziano Vercellio, 73 Belluno BL) Padova (Via Risorgimento, 12 Limena PD)

FREQUENZA		
Full Immersion	5 giorni (10:00 – 18:00)	Milano Malpensa
	5 giorni (10:00 – 18:00)	Tutte le Sedi
Monosettimanale	13 giorni (18:00 – 21:00)	Milano Duomo
	10 giorni (20:00 – 24:00)	Milano Malpensa
Bisettimanale	13 giorni (18:00 – 21:00)	Milano Duomo
	10 giorni (20:00 – 24:00)	Milano Malpensa

<b>CARATTERISTICHE</b>	Classe a numero chiuso (Max 8 persone)
<b>EXTRA</b>	---
<b>REQUISITI</b>	Certificato di Caffetteria Foundation
<b>DURATA</b>	40 ore
<b>MATERIALI</b>	Kit Sanitario incluso
<b>RICONOSCIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Latte Art Specialist &amp; Coffee Maker</li> </ul>

**PROGRAMMA**

- Regolazione Macinino e creazione dell'Espresso Perfetto;
- Cappuccino Classico INEI;
- Latte Art: Cuore, Tulip, Foglia.
- Processi chimici e fisici della Torrefazione;
- Specialty Coffee;
- Olfatto, Gusto e Sensazioni Trigeminali;
- Cupping: assaggio alla brasiliana;
- Degustazione Filter Coffee: V60 e Aeropress;
- La figura del Bartender;
- Dosaggi e metodi di versata;
- Fermentazione e Distillazione;
- Studio di Distillati, Liquori, Amari, Bitter, Vermouth, etc.;
- L'aperitivo;
- Centrifugati, Estratti, Smoothies, Frullati;

LISTINO	SCONTO (30%)	ACCONTO	SALDO	DILAZIONE
€ 1260,00	€ 890,00	€ 250,00	€ 640,00	Max 4 Rate

**Alloggio incluso gratuitamente per i residenti fuori regione.**