



# Latte Art

## DURATA:

8 ORE Mercoledì 06 e 13 Luglio  
dalle 14:00 alle 18:00

## MODALITA' FORMATIVA:

IN PRESENZA C/O F.I.B.A.,  
VIA MONTE GRAPPA 76/80 - CORDENONS

## OBIETTIVI:

Il corso ha lo scopo di introdurre le basi della Latte art; da una corretta montatura del latte fino alla realizzazione del cuore, della foglia e altre decorazioni. Verranno presentati il topping e l'uso del pennino da latte art oltre che le delicatissime tecniche di Etching, ovvero lo sfruttamento del contrasto tra il colore del latte e quello del caffè per ottenere un determinato effetto visuale.

Il corso prevede l'alternarsi di momenti di teoria e di pratica.

## METODOLOGIA E CONTENUTI:

- Il caffè, le miscele giuste per il cappuccino
- La macinatura del caffè e la pressatura
- Che tipi di latte usare, quali tipi di lattiere
- La tecnica di montatura del latte, la posizione del bollitore
- Le basi della latte art
- Le figure del cuore, la foglia, la doppia foglia e il dragone
- L'uso del pennino e degli squeezer
- Come promuovere al massimo caffè e cappuccino nel proprio locale, elementi di distinzione dalla concorrenza.

## COSTI:

PER DIPENDENTI e TITOLARI  
che partecipano assieme a un  
dipendente di aziende  
aderenti al Fondo For.te:

**GRATUITO**

PER TITOLARI e SOCI  
AZIENDE aderenti al Fondo For.Te  
AZIENDE non aderenti al Fondo  
For.Te:

SE SOCI CONFCOMMERCIO ASCOM:  
€ 70 + IVA

SE NON SOCI CONFCOMMERCIO ASCOM:  
€ 100 + IVA

## INFO&ISCRIZIONI:

Vera Porracin  
v.porracin@terziaria.pn.it  
0434 549465

**CLICCA QUI  
PER ISCRIVERTI**

**ISCRIZIONI ENTRO 04/07**



Sapere utile



# CORSI FORMAZIONE 2022