

LATTE ART

A partire dal prossimo mese di Maggio si svolgerà a Parma, presso il CESCOT, il corso base di "Latte Art", tenuto dal docente maestro barman professionista **Michele Bia** riguardante un momento fondamentale dell'attività di somministrazione: la colazione al bar. L'obiettivo è quello di acquisire le tecniche base del "Latte Art", cioè l'arte della decorazione tramite l'uso del latte, che accuratamente schiumato, potrà essere applicato per trasformare i cappuccini in vere e proprie creazioni artistiche.

DESTINATARI

Il corso base di **Latte Art** è aperto a tutti coloro che, già professionisti o appassionati, in procinto di avviare un'attività, vogliono frequentarlo per ragioni di aggiornamento e perfezionamento professionale o per motivi amatoriali.

IMPORTANTE

Il corso è rigorosamente a numero chiuso con soli 12 posti disponibili; sono consigliate le pre-iscrizioni! Al termine del corso saranno consegnati a tutti i partecipanti gli Attestati di Frequenza
CESCOT - FIEPET



Federazione
Italiana
Esercenti
Pubblici e
Turistici



FIEPET Confesercenti, una moderna organizzazione per gli esercizi pubblici di Parma e provincia.

I NOSTRI PRINCIPALI SERVIZI RISERVATI AI SOCI:

Assistenza e consulenza per l'avvio di nuove attività, servizi specializzati per HACCP, valutazione dei rischi, inquinamento acustico.

Corsi SAB e aggiornamento professionale, convenzione SIAE (sc. 25%), consulenza legale e assicurativa, credito agevolato, listino prezzi e tutti i cartelli obbligatori, informazione costante sulle novità di legge e regolamenti vari, tenuta contabilità aziendale e buste paga per dipendenti.



CESCOT

CESCOT PARMA

Istituto di Formazione della Confesercenti

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Confesercenti Parma

Via La Spezia 52/1A - 43125
0521/382611 - 0521/382693

info@confesercentiparma.it

formazione@confesercentiparma.it

PUOI ACQUISTARE I TUOI CORSI
DIRETTAMENTE SUL SITO:
www.confesercentiparma.it



LATTE ART

**CORSO BASE DI 12 ORE
MARTEDÌ 7 MAGGIO 2019
dalle ore 15 alle 18**



CESCOT



SCHEDA DI ISCRIZIONE

LATTE ART

12 ORE DA MARTEDÌ 7 MAGGIO DALLE 15 ALLE 18

DATA _____
NOME _____
COGNOME _____ F M
nato/a a: _____ (Prov: _____)
il: _____ Cittadinanza _____
Cod.Fisc. _____
Residente a: _____ (Prov: _____)
in Via: _____ n° _____ CAP _____
Tel. _____ Cell. _____
e-mail _____
Titolo di studio _____
Domicilio attuale (se diverso dalla residenza):
Città _____ (Prov: _____) CAP _____
Via: _____ n° _____

AZIENDA DI APPARTENENZA (compilare solo se si è occupati e si desidera fattura)

Denominazione: _____ Sede Legale _____
Via _____ N° _____ Cap _____ Prov. _____
P. IVA _____
CF _____ codice ATECO _____
Tel _____ Email _____
Ruolo svolto in azienda _____

Il costo del corso è di € 150,00 + IVA - SCONTO 20% € 120,00 + IVA.
Previo pagamento anticipato in unica soluzione

Il saldo dovrà avvenire prima dell'avvio del corso, presso la nostra sede tramite bancomat, tramite carta di credito sul nostro sito internet o tramite bonifico intestato a:
CONFESERCENTI SERVIZI SRL IBAN: IT97F0623012700000035793786

*Il corso si avvierà previo raggiungimento del numero minimo di partecipanti, pertanto il calendario indicato potrebbe subire variazioni

Acconsento al trattamento dei miei dati personali secondo l'ART. 13 D.LGS. 30/06/2003 N.196 e accetto le condizioni indicate

Firma _____

CALENDARIO - PROGRAMMA

12 ore dalle 15.00 - 18.00

1° LEZIONE - MARTEDÌ 7 MAGGIO

Preparare un buon espresso usando semplicemente la conoscenza.
La tecnica di montatura del latte e movimenti di versata.
Le basi della Latte Art.

1° LEZIONE - MARTEDÌ 14 MAGGIO

Preparare un buon espresso usando semplicemente la conoscenza.
La tecnica di montatura del latte e movimenti di versata.
Le basi della Latte Art.

3° LEZIONE - MARTEDÌ 21 MAGGIO

Come preparare una cioccolata "home made", accompagnandola con panna alle varie aromatizzazioni. Torrone, nocciola, amaretto, ciliegia.
La cioccolata ai liquori e allo zabaione.

4° LEZIONE - MARTEDÌ 28 MAGGIO

Il servizio eccellente della caffetteria abbinata alla pasticceria.

FOOD

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

BARMAN PROFESSIONALE

INIZIO LUNEDÌ 6 MAGGIO 2019

42 ORE DALLE 15.00 ALLE 18.00

14 lezioni di 3 ore cadauna, che si terranno con frequenza bisettimanale, lunedì e martedì

DEGUSTAZIONE VINI "ALFABETIZZAZIONE SOMMELIER"

MARTEDÌ 4 GIUGNO 2019

12 ORE MARTEDÌ DALLE 21.00 ALLE 23.00

CAKE DESIGN CUPCAKES E MACARONS

CON FEDERICA ORZI

GIOVEDÌ 6 GIUGNO 2019

16 ORE DALLE 14.00 ALLE 18.00

ISCRIVITI AI CORSI ONLINE

www.confesercentiparma.it

www.cescotparma.it



CESCOT

