



# ACCADEMIA

## LATTE ART

Il magico connubio tra il latte e il caffè

- **DURATA** 3 gg 12 ore 4 ore al di
- **OBIETTIVO** Apprendere l'arte della preparazione e decorazione della bevanda per eccellenza, il corso prevede anche l'analisi degli altri tipi di latte (soia, capra, ecc. ecc.).  
Approccio alle norme igienico sanitarie
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico pratico
- **DESTINATARI** Per coloro che già hanno esperienza nel mondo della caffetteria e del latte
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
  - Tecniche di latte art.
  - Decorazione con e senza topping.
  - Analisi delle attrezzature per il corso

- 
- Diploma SI
  - Dispensa SI
  - Divisa SI

**CORSI CERTIFICAZIONE HACCP**  
PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

Accademia del Caffè, Via Idrovore della Magliana 149, 00148 Roma

[accademiadelcafferoma@gmail.com](mailto:accademiadelcafferoma@gmail.com)

[accademiadelcaffè@anticocafferoma.com](mailto:accademiadelcaffè@anticocafferoma.com)

Tel 3465769287

