



ACCADEMIA

CAFFÈ' NON CONVENZIONALI

Preparazioni calde e fredde a base di caffè e altri sorprendenti abbinamenti

- **DURATA** 2 gg 8 ore 4 ore al dì
- **OBIETTIVO** Uso e ricette del caffè in modo non convenzionale.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico e pratico
- **DESTINATARI** Dedicato a tutti coloro che hanno un minimo di dimestichezza con la macchina da caffè e che siano in grado di montare latte.
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
 - Uso di materie prime per la realizzazione di varie ricette con base caffè e cappuccino.
 - Dal caffè macchiato in poi mettendo come unico limite la fantasia.
 - Studio e realizzazione di ricette a base di caffè caldo, caffè freddo, caffè analcolico e caffè alcolico.

-
- Diploma SI

CORSI CERTIFICAZIONE HACCP
PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

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

accademiadelcafferoma@gmail.com

accademiadelcaffè@anticocafferoma.com

Tel 3465769287

