



Caffetteria creativa - SOLD OUT



INIZIO CORSO: martedì 17 maggio
2022

durata: 6.5 ore

>> CORSO GRATUITO <<

Università del Gusto, in collaborazione con l'azienda Club Kavé, il Club dell'Espresso Italiano, organizza alcune sessioni formative dedicate al mondo del caffè per i professionisti del settore Food&Beverage. La partecipazione è libera previa iscrizione. I posti sono limitati.

Negli ultimi anni la caffetteria ha subito un'evoluzione importante, il consumatore finale è sempre più attento non solo alla qualità del prodotto, ma anche all'offerta di prodotti all'interno del locale stesso: differenziarsi dalla concorrenza diventa quindi fondamentale. Una giornata formativa pensata per tutte quelle attività che **vogliono incrementare l'offerta dei prodotti all'interno del proprio locale partendo dai due elementi principali: caffè e tè.**

Per iscriverti al corso, clicca [qui](#).

Obiettivi:

Il corso si pone l'obiettivo di sfruttare caffè e tè in modo alternativo, non solo quindi come bevande fini a se stesse, ma come ingredienti complementari di drinks o piccole ricette a base di caffè.

Contenuti:

- **Filosofia del corso:** perché proporre queste ricette all'interno del locale, fidelizzazione, guadagno.
- **Come si crea una ricetta:** creatività, sperimentazione, risultato.
- **Dimostrazione:** esecuzione di drinks e ricette di caffetteria creativa, con relativa presentazione.
- **Food Cost:** come decidere i prezzi all'interno del locale, offerta personalizzata, guadagno finale.

Calendario

Martedì 17 maggio 2022

dalle ore 9.30 alle ore 16.00

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 10 maggio 2022

Destinatari:

Baristi, professionisti del settore pubblici esercizi.