



La Milk Art: caffè e cappuccini d'autore



INIZIO CORSO: mercoledì 4 ottobre
2023

durata: 16 ore

Prezzo: **469,70 € (385,00 € + IVA)**

La **Milk Art** è l'arte di decorare caffè e cappuccini ottenendo immagini sulla superficie, attraverso l'utilizzo di varie tecniche: fra queste, le più apprezzate sono il "**Milk Pouring**" (forme create con la crema di latte), l'"**Etching**" (con utilizzo del pennino), il "**Painting**" (con polveri alimentari colorate), il "**Topping**" (con un dispenser o squeezer). I cuori e i fiori, solo per citare alcuni esempi, che si vedono sulla superficie del cappuccino, si ottengono con una lunga pratica ma anche con una specifica tecnica di montatura del latte, di utilizzo della macchina da caffè, dei bicchieri e del pennino.

Il corso, rivolto a baristi, permetterà di apprendere i passaggi tecnici e a selezionare correttamente il latte per ottenere l'effetto desiderato.

In collaborazione con [Bartenders Academy!](#)

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di trasferire le varie tecniche avanzate di preparazione dei cappuccini decorati con immagini surreali per valorizzare la propria offerta e raggiungere l'eccellenza del servizio.

Contenuti:

- Conoscenze di base della macchina espresso e del suo utilizzo
- Caratteristiche e montaggio del latte
- Le tecniche Milk Pouring, Etching, Painting, Topping di decorazione dei cappuccini
- Esercitazioni

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Mercoledì 4 ottobre 2023

dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 27 settembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto a baristi che abbiano già una buona conoscenza dell'estrazione del caffè e della preparazione dei cappuccini con la macchina espresso.