



Dans un marché en forte évolution il faut savoir se distinguer. La technique de Latte Art permet au Barista de créer une haute qualité de service et des produits. Une nouvelle technique très tendance qui génère aussi une augmentation de profits pour les établissements.

OBJECTIF

L'objectif de ce cours est d'acquérir la connaissance, la technique et la dextérité pour concevoir des cappuccinos et d'autres boissons à base de café en version design latte art.

Des formes de cœur en passant par la toile d'araignée, la rosette ou la tête d'un lion ; autant de techniques comme le painting, le topping ou la verse libre pour le plaisir des yeux.



DUREE

2 jours -8h/par jours
Horaire: 9H-13 /14-18H

PUBLIC CONCERNE

Cafés- Hotellerie- Restauration
Formation Barista conseillée
Min. 3pers. – Max. 8pers.

DETAILS

Salle équipée de postes de travail individuels
Remise diplôme reconnu

LE FORMATEUR

Champion de Barista de France 2011

Possibilité de
PRISE EN CHARGE !

CONTENU

Test et exercices pratiques sur les compétences de préparation d'espressos et des cappuccinos traditionnels .
Mise à niveau pour le correct montage du lait
Le choix des produits et l'importance des outils professionnels pour obtenir du Latte Art.
Session pratique sur les techniques de verse classiques (cœur, feuille, tulipe, rosette, etc.)
Session pratique sur les techniques décoratives du Latte painting et Latte topping
Exercices créatifs sur la préparation des nouvelles boissons en utilisant le Latte Art
Test pratique selon les règles du WLAC (World Latte art Championship)