



## ACCADEMIA DEGUSTIBUS - Offerta corso base di caffetteria e latte art roma

€ 480.00 € 350.00

Sconto  
27 %

### 📍 Mappa



Accademia DEGUSTIBUS è l'unica scuola professionale per barman della

provincia di Roma a rilasciare certificazioni "Latte Art Grading System", l'insieme delle tecniche che si concentrano sulla manipolazione della schiuma e sulla decorazione "artistica" dei cappuccini. Dopo due anni al servizio del cliente, abbiamo deciso di metterci al servizio degli addetti al settore ed è così che nel centro di Valmontone, in un palazzo storico, nasce Accademia DEGUSTIBUS, in collaborazione con la più grande azienda italiana di macchine per caffè espresso, la Cimbali, grazie alla quale abbiamo a disposizione attrezzature di ultima generazione, trainer formati e con tanta voglia di fare. DEGUSTIBUS si avvale di uno staff professionale e qualificato composto da docenti di importanti scuole di formazione, in continuo aggiornamento, sempre pronti a mettersi in gioco, a studiare nuove tecniche o strumenti e a mettere a vostra completa disposizione tutta la loro competenza. LA FORMAZIONE DI ACCADEMIA DEGUSTIBUS PREVEDE CORSI DI: - Caffetteria Base - Brewing - Latte Art - Barman Base - Cultura Birraia Si organizzano inoltre, Master e Open Day rivolti a tutti coloro che sono interessanti ad entrare nel mondo di Accademia DeGustibus. Tutti i nostri corsi sono accessibili ad un numero limitato di partecipanti, questo ci permette di dedicarci a 360 gradi, con passione e professionalità, ad ogni allievo (max 5 allievi per corso). Inizia con noi il tuo percorso di formazione completo per diventare un barman professionista ed eccellere nei più rinomati locali di tutto il mondo. Un buon insegnante è come una candela, si consuma per illuminare la strada per gli altri.

### 📄 Descrizione

L'ACCADEMIA DEGUSTIBUS propone il suo corso base di caffetteria e latte art che si terrà a Colferro, vicino Roma, ad un prezzo promozionale! Il corso, che si terrà dal 2 al 6 novembre 2020 dalle 15.00 alle 19.00, infatti, avrà un costo di 350 € invece che 480 €! Ecco gli argomenti trattati: - Botanica e geografia del caffè; - Base di sensory, conosciamo e riconosciamo i 5 gusti; - Cosa è e a cosa serve l'Assaggio alla brasiliana, cup tasting; - Cosa è il caffè filtro; - Estrazioni alternative all'espresso; - Tecnologia della macchina espresso; - Le Macchine espresso di ultima generazione; - Approfondimenti sulle 5 M (miscela, macchina, mano dell'operatore, macinadosatore, manutenzione); - Il caffè espresso italiano: teoria e pratica; - Specialty Coffee: cosa sono e come lavorarli; - Assaggio Specialty; - Conosciamo i vari tipi di Latte; - Bevande alternative al latte; - Il cappuccino; - Principali bevande consumate in Italia; - Pratica sul cappuccino italiano certificato; - Latte art base; - Interazione e servizio con il cliente. Al termine dei quattro giorni, verrà rilasciato regolare attestato! Il corso sarà tenuto da Fabiano Bucci, Livello nero del circuito latte art grading system (unico nel Lazio ad avere questo titolo). Per maggiori informazioni, contattaci al numero 0366 - 1011281 e visita il nostro sito web [www.accademiadegustibus.it](http://www.accademiadegustibus.it)

### 📞 Contatti

#### Accademia Degustibus

Tel.

<http://accademiadegustibus.it>

Via Fontana dell'Oste 2 (46,45 km),  
Colferro, 00034

Lunedì - Venerdì: 09:00 - 13:00, 14:00 - 17:00  
Sabato: 10:00 - 12:00