

MEDELLIN-ANTIOQUIA

NIT:900562903-1

TEL:3105037131



Curso de Arte Latte

Para este curso el estudiante necesita conocimiento básico de barismo.

Antes de iniciar el curso se hace una evaluación práctica de habilidades y se define si el estudiante tiene los conocimientos adecuados para la operación de una estación de espresso; Si los resultados no son los requeridos para la realización del programa, se recomienda tomar el curso básico de barismo.

Este curso se desarrolla en un tiempo de 8 horas, divididas en 4 módulos.

Módulo 1: Contexto del arte latte.

Estudiaremos todas las condiciones de la leche desde la parte química y física, la emulsión, las diferentes texturas y la condición y técnica de mezclarla con el café.

Módulo 2: Corazón.

Desarrollaremos la textura adecuada para dibujar un corazón en el café, y entrenaremos la técnica de vertido para lograrlo.

Módulo 3: Tulipán

Conoceremos la textura que necesita a leche para pintar un tulipán en el café, desarrollaremos la técnica para hacer tulipanes entre 2 y 4 vertidos.

MEDELLIN-ANTIOQUIA

NIT:900562903-1

TEL:3105037131



Módulo 4: Roseta

Daremos la textura de la leche para hacer figuras más libres y complejas, entre ellas la roseta, practicaremos la técnica de vertido.

En cada módulo estudiaremos bien el plano de la taza para lograr un excelente control del espacio y definir bien cada figura con una buena presentación.

La programación del curso se sesiona en 2 días de clase, con un tiempo de 4 horas de estudio.

El curso se realiza de manera 100% presencial y cuenta con certificación física de participación y material teórico de estudio.

Paquetes disponibles:

Individual - \$575.000

Pareja - \$900.000

Grupo de 3 a 6 personas – \$1'500.000

Descuento de cliente aliado: 20%