



Curso Básico de Arte Latte

Objetivo: Conocer y aplicar técnicas correctas de calibración de molino, preparación de espressos, espumado y vertido de la leche y conocer las técnicas de Arte Latté, con la finalidad de preparar bebidas calientes con café y leche con grado de especialidad.

Descripción: Es un taller que contempla teoría y mucha práctica en donde el asesor se acoplará al nivel de destreza que posee el participante con la finalidad de llevarlo a dominar este arte. Muy recomendado a cafeterías y restaurantes que desean ofrecer bebidas diferenciadas.

Especificaciones: Se requieren conocimientos básicos de preparación de espresso y espumado de leche para poder aprovechar este curso adecuadamente

Duración: 8 horas (9:00 a 17:00 horas)

Costo: \$3,500.00 (IVA incluido)

Temario:

- Calibración de espresso
- Preparación de espresso
- Espumado de leche
- Vertido de la leche
- Figuras básicas y avanzadas

Incluye: Coffee Break, insumos y diploma de participación





Datos bancarios:

Bancomer

Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.

Pago en ventanilla bancaria: No. Cuenta 0148358265

Transferencia: Clabe 012180001483582654

Expositor: Barista certificado por la SCA, Catador Q grader y 5to Lugar CMAL 2022 y 6to Lugar CMAL 2023.

Las fechas y precios están sujetas a cambios sin previo aviso.

