



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 practica 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: \$3,364.00 (IVA incluido)

Temario:

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

Liverpool 91, Col. Juárez, México D.F. C.P. 06600

52-55-56984710

www.amcce.org.mx

info@amcce.org.mx



ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

Sede: Liverpool 91 Col. Juárez C.P. 06600 México D.F.

Incluye: Coffee Break, insumos y diploma de participación

Datos bancarios:

Bancomer

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

No. Cuenta 0148358265

Clabe 01218000148358265-4

Expositor: Gerardo Mendoza, Campeón Mexicano de la Competencia Mexicana de Arte Latte en 2011 e instructor con amplia experiencia en materia de café.

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

ASOCIACIÓN MEXICANA DE CAFÉS Y CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD A.C.

Liverpool 91, Col. Juárez, México D.F. C.P. 06600

52-55-56984710

www.amcce.org.mx

info@amcce.org.mx