

2 • PROFESSIONE IN CAFFETTERIA

OBIETTIVI FORMATIVI

Secondo modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche sulla Caffetteria Professionale perfezionando la Latte Art. Attraverso questo secondo livello si potrà avviare un percorso di lavoro e/o di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della Somministrazione in generale e della Caffetteria in particolare.

PROGRAMMA DIDATTICO

- LE ACQUE - principi.
- LA BREW RATIO - principi.
- TDS (Solidi Totali Disciolti) - principi (teoria e laboratorio pratico).
- CAFFETTERIA AVANZATA (teoria e laboratorio pratico).
- LATTE ART (teoria e laboratorio pratico).
- ESAME FINALE.

DESTINATARI

Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche sul Caffè e la Caffetteria Professionale per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di Caffetteria Professionale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione. Inserimento DBASE aTypica.

DURATA

12 ore (2 intere giornate. L'esame si svolge oltre la 12^a ora di lezione).

COSTI

Euro 400,00

PAGAMENTI

Bonifico bancario:
IBAN: IT90J0306909606100000072313
Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Box di iscrizione sul sito diario della formazione:
[www. https://www.diariodellaformazione.it/](https://www.diariodellaformazione.it/)

CERTIFICAZIONE

Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua. Diploma aTypica 2 Livello.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Centro di Formazione Professionale Salesiano "Borgo Ragazzi don Bosco".
Via Prenestina, 468 – Roma.
Mezzi Pubblici:
• Tram 14 – fermata Prenestina/Valente;
• Metro C – Fermata Gardenie.

CONTATTI

Email: • info@diariodellaformazione.it
• segreteria.borgo@cnos-fap.it
Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082