

PLANNING DE FORMATION LATTE ART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI
9h	Introduction et explication du Barista Le métier de Barista		
10h	Rappel des règles de base de l'extraction	Technique de montage du lait Réalisation d'un Cappuccino traditionnel	Technique de Latte Art Le Free Pouring Réalisation d'un Coeur
11h	L'espresso Parfait		
12h	REPAS		
13h			
14h	Le Lait:		
15h	- Les ustensiles - Contrôle de la qualité - Technique de montage - Température et conservation	Technique de Latte Art Le Painting	Technique de Latte Art Le Free Pouring Réalisation d'une tulipe
16h			
17h	FIN DE JOURNÉE		