

Latte Art

Für Personen, die ihre Barista-Kenntnisse mit Latte Art komplettieren möchten. Tauchen Sie ein in die Kunst der Latte Art und eignen Sie sich mit vielen praktischen Übungen, gespickt mit den theoretischen Grundlagen, die Grundkenntnisse der Latte Art an. Die Milchschaumzubereitung für Latte Art, die Eingiesstechnik und das Arbeiten mit Hilfsmitteln wie Besteck stehen im Vordergrund des Kurses.

Kursinhalt

- Milch und Milchsäumen für Latte Art – Theorie und Praxis
- Latte Art Grundformen
- Latte Art mit Hilfsmitteln

Kursziele

Die Kursabsolventin/der Kursabsolvent

- kennt die Unterschiede beim Milchschaum/kann Milchschaum beurteilen
- kann verschiedene Milchsäume herstellen
- versteht die Technik der Latte Art
- kann Grundformen der Latte Art eingiessen
- erstellt Latte Art mit Hilfsmitteln

Kursorganisationen

Kursdauer	1/2 Tag
Kurszeiten	13.00 Uhr – 17.00 Uhr
Kurspreis	Fr. 200.-/Person/inkl. MwSt.
Zertifizierung	keine
Kundenrabatt	caffè Don George Kunden profitieren von einem attraktiven Rabatt
Prüfung	keine
Teilnehmer	max. 6
Kursleitung	André Strittmatter
Kursdaten	auf Anfrage
Vorkenntnisse empfohlen	Barista Skills Foundation empfohlen, Home Barista