



« Laboratori Farcomi »

Formazione professionale gratuita

Invito personale



«Caffetteria moderna»

Presso la nostra sede di Torino, in via Feroggio 13



Per info. www.corsifarcomi.it

formazione@farcomi.it

Tel. 366 872 8960

Programma

Passa un pomeriggio alla Farcomi e scopri i nostri nuovi servizi, come la formazione professionale tematica. 2 ore di incontro, con professionisti del settore e i nostri partner commerciali, per farti scoprire nuove tecniche e tendenze del tuo settore e poter avere a disposizione un relatore qualificato dell'Associazione Italiana Bartender Mixology a cui potrai chiedere consigli e accorgimenti, per migliorare il tuo lavoro.

Argomento: «Caffetteria moderna»

Quando: lunedì 26 / 06 / 2023

Orario: 14,00 / 16,30

Prenotazione obbligatoria: WhatsApp 3668728960

Di cosa si parla?:

Tecnica di caffetteria, organizzazione e gestione dei prodotti, la gestione del banco e della mise en place degli ingredienti, accenni su come migliorare il food cost nel reparto caffetteria. Preparazione di caffetteria moderna come il cappuccino «inverso» il cappuccino «da mangiare» il freddo, il vegano, ed infine il classico ma con classe. Potrai cimentarti tu stesso nelle preparazioni, assistito e guidato da un nostro insegnante.

