

**CESCOT**

RAVENNA

Centro Sviluppo  
Commercio, Turismo e Servizi

# CORSO BARMAN

## livello pro

### Latte Art

08 Aprile 2024  
h 19.30 - 22.30

---

Nozioni di botanica del caffè  
Le differenti miscele  
Evoluzioni del caffè e costruzione  
di caffè speciali

15 Aprile 2024  
h 19.30 - 22.30

---


Come si realizza un cappuccino  
classico e tecniche di Latte Art free  
pouring, topping, painting.

**Pacchetto Latte Art**  
**€100.00 iva inclusa**



 **CREMA&CIOCCOLATO**

Via G. Galilei 67 (RA)

 0544.292776

 [cescot@cescotravenna.it](mailto:cescot@cescotravenna.it)

### Cocktails Master



06 Maggio 2024  
h 19.30 - 22.30

---

La costruzione di un cocktail  
Come apportare un twist ad un cocktail classico

08 Maggio 2024  
h 19.30 - 22.30

---

La storia dei Speakeasy nel periodo del  
Proibizionismo  
Come si facevano i cocktails, curiosità ed usanza

13 Maggio 2024  
h 19.30 - 22.30

---

Le preparazioni HomeMade, ricette e food cost

15 Maggio 2024  
h 19.30 - 22.30

---

La composizione di una Drink List  
I cocktails che stupiscono il cliente

**Pacchetto Cocktails Master**  
**€250.00 iva inclusa**

**SE ACQUISTI ENTRAMBI I PACCHETTI €300.00 IVA INCLUSA**