

PLANNING DE FORMATION LATTE ART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9h	Le Latte Art: Explication des différentes techniques Démonstration du formateur				
10h	Le Latte Art: Utilisation du Topping - Réalisation de différents designs	Le Latte Art: Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'un Coeur	Les méthodes douces: - Cafetière à Piston - Hario V60 - Chemex - Aeropress - Cafetière à dépression Réalisation, dégustation puis analyse.	Thés et infusions: - Spécificité - Rituel de service	Latte Art: - Réalisation de différents designs
11h					
12h	REPAS				
13h					
14h	Le Latte Art: Utilisation du Painting - Réalisation de différents designs	Le Latte Art: Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'un Coeur	Le Latte Art: Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Tulipe	Le Latte Art: Utilisation du Free Pouring - Réalisation d'une Rosetta	Réalisation d'une commande type. Mise en situation réelle d'un service Coffee Shop
15h					
16h30	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Nettoyage / Utilisation du Backflushing				Remise du certificat
17h	FIN DE JOURNÉE				