

LA CLASSE DI ESSE CORSI DI FORMAZIONE SIGEP 2022

Sabato 12 MARZO

- 11 Beans to Cup: l'affascinante storia del caffè! *Beans to Cup: the great history of coffee!*
- 12 Il menù del bar di successo: preparazioni a base di caffè *The successful coffee shop menu: coffee-based preparations*
- 14 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*
- 15 Il delicato processo di tostatura: I plus di Esse Caffè *The roasting process: Esse Caffè's plus*
- 16 Caffè espresso, che Passione! Come riconoscere l'Espresso di Qualità *Espresso coffee, what a Passion! How to recognize Quality Espresso*
- 17 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

Domenica 13 MARZO

- 11 Beans to Cup: l'affascinante storia del caffè! *Beans to Cup: the great history of coffee!*
- 12 Il menù del bar di successo: preparazioni a base di caffè *The successful coffee shop menu: coffee-based preparations*
- 14 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*
- 15 Il delicato processo di tostatura: I plus di Esse Caffè *The roasting process: Esse Caffè's plus*
- 16 Caffè espresso, che Passione! Come riconoscere l'Espresso di Qualità *Espresso coffee, what a Passion! How to recognize Quality Espresso*
- 17 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

Lunedì 14 MARZO

Ora Titolo

- 11 Beans to Cup: l'affascinante storia del caffè! *Beans to Cup: the great history of coffee!*
- 12 Il menù del bar di successo: preparazioni a base di caffè *The successful coffee shop menu: coffee-based preparations*
- 14 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*
- 15 Il delicato processo di tostatura: I plus di Esse Caffè *The roasting process: Esse Caffè's plus*
- 16 Caffè espresso, che Passione! Come riconoscere l'Espresso di Qualità *Espresso coffee, what a Passion! How to recognize Quality Espresso*
- 17 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

Martedì 15 MARZO

Ora Titolo

11 Beans to Cup: l'affascinante storia del caffè! *Beans to Cup: the great history of coffee!*

12 Il menù del bar di successo: preparazioni a base di caffè *The successful coffee shop menu: coffee-based preparations*

14 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

15 Il delicato processo di tostatura: I plus di Esse Caffè *The roasting process: Esse Caffè's plus*

16 Caffè espresso, che Passione! Come riconoscere l'Espresso di Qualità *Espresso coffee, what a Passion! How to recognize Quality Espresso*

17 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

Mercoledì 16 MARZO

Ora Titolo

11 Beans to Cup: l'affascinante storia del caffè! *Beans to Cup: the great history of coffee!*

12 Il menù del bar di successo: preparazioni a base di caffè *The successful coffee shop menu: coffee-based preparations*

14 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art *The perfect cappuccino and Latte Art*

15 Il delicato processo di tostatura: I plus di Esse Caffè *The roasting process: Esse Caffè's plus*