LA CLASSE DI ESSSE

MINI TRAINING COURSES

MINI CORSI DI FORMAZIONE

10:00 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.

11:00 Il Bambino, cliente del futuro: preparazioni per i più piccoli.
Kids, customers to be: products for juniors.

12:00 **EVENTO: Gelato e caffè si incontrano al Sigep: Professionisti a confronto.**
EVENT: Ice cream and coffee meet each other at Sigep trade show: a comparison between Professionals.

15:00 Vendere e conquistare: il barista ideale agli occhi del consumatore.
How to sell and win over consumers: the perfect bartender from the consumer's perspective.

16:00 Coffee Hour: preparazioni e cocktails a base di caffè per tutte le ore.
Coffee Hour: coffee base preparations and cocktails for any time.

10:00 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.

11:00 Vendere e conquistare: il barista ideale agli occhi del consumatore.
How to sell and win over consumers: the perfect bartender from the consumer's perspective.

12:00 **EVENTO: Consegna diplomi e targhe agli Esperti in Caffetteria e Professionisti del Bar.**
EVENT: Award diplomas and plaques for Cafeteria Experts and Bar Professionals.

15:00 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.

16:00 Distinguiamoci con fantasia: le decorazioni al bar.
Creativity to make the difference: fancy decorations at the bar.

10:00 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.

11:00 Il Bambino, cliente del futuro: preparazioni per i più piccoli.
Kids, customers to be: products for juniors.

12:00 **EVENTO: Prove per le selezioni dell'Espresso Italiano Champion 2017 con i campioni delle selezioni di Essse Caffè.**
EVENT: Tests for the selection of the 2017 Espresso Italiano Champion along with Essse Caffè selected champions.

15:00 Coffee Hour: preparazioni e cocktails a base di caffè per tutte le ore.
Coffee Hour: coffee base preparations and cocktails for any time.

16:00 Caffè espresso, che Passsione!
Espresso coffee, what a Passsion!

10:00 Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.

11:00 Il Bambino, cliente del futuro: preparazioni per i più piccoli.
Kids, customers to be: products for juniors.

12:00 **EVENTO: Premiazione Agente dell'anno 2016.**
EVENT: Awarding the 2016 Best Agent.

15:00 Coffee Hour: preparazioni e cocktails a base di caffè per tutte le ore.
Coffee Hour: coffee base preparations and cocktails for any time.

16:00 Caffè espresso, che Passsione!
Espresso coffee, what a Passsion!

I PROTAGONISTI DEL FUTURO: LA FORMAZIONE DEDICATA AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI.
THE PROTAGONISTS OF THE FUTURE: TRAINING FOR THE STUDENTS OF HOSPITALITY INSTITUTES.

10:00 Vendere e conquistare: il barista ideale agli occhi del consumatore.
How to sell and win over consumers: the perfect bartender from the consumer's perspective.

11:00 Il Bambino, cliente del futuro: preparazioni per i più piccoli.
Kids, customers to be: products for juniors.

12:00 Caffè espresso, che Passsione!
Espresso coffee, what a Passsion!