

MINI TRAINING COURSES

MINI CORSI DI FORMAZIONE



Sabato

23

gennaio

- 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: Conpait Gelato unisce l'espresso e la pasticceria di qualità al gelato: un brivido caldo freddo che piace sempre.**
EVENT: Conpait Gelato combines espresso coffee and high quality pastry with gelato: an always pleasant hot and cold shiver.
- 14:00** Caffè espresso, che Passione!
Espresso coffee, what a Passion!
- 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.

Domenica

24

gennaio

- 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: Mr Giannis Maganas vincitore dell'Espresso Italiano Champion 2015 e gli altri protagonisti Alam Robin e Alessandro Corsi ci delizieranno con le loro specialità.**
EVENT: Mr Giannis Maganas, awarded as the "2015 Espresso Italian Champion", together with Alam Robin and Alessandro Corsi will all delight us with their specialities.
- 14:00** Coffee Hour: preparazioni e cocktails a base di caffè per tutte le ore.
Coffee Hour: coffee base preparations and cocktails for any time.
- 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 con Antonio Stoppa.
Creativity to make the difference: fancy decorations at the bar with Antonio Stoppa.
- 17:00** Il Bambino, cliente del futuro: preparazioni per i più piccoli.
Kids, customers to be: products for juniors.

Lunedì

25

gennaio

- 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 2016.**
EVENT: Performing and getting ready for the selection of the "2016 Espresso Italiano Champion" competition.
- 14:00** Distinguiamoci con fantasia: le decorazioni al bar.
Creativity to make the difference: fancy decorations at the bar.
- 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 Passione!
Espresso coffee, what a Passion!
- 17:00** 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.

Martedì

26

gennaio

- 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 2015.**
EVENT: Awarding the 2015 Best Agent.
- 14:00** 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.
- 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 Passione!
Espresso coffee, what a Passion!
- 17:00** Distinguiamoci con fantasia: le decorazioni al bar.
Creativity to make the difference: fancy decorations at the bar.

Mercoledì

27

gennaio

- I PROTAGONISTI DEL FUTURO: LA FORMAZIONE DEDICATA AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI.**
PROTAGONISTS OF THE FUTURE: TRAINING STUDENTS OF CATERING AND 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 Passione!
Espresso coffee, what a Passion!
- 14:00** **Estrazione degli iscritti... conosciamo i vincitori dei corsi!**
Lottery for applicants for training courses: let's find out who the winners are!
- 15:00** Il cappuccino a regola d'arte e tecniche di Latte Art.
The proper cappuccino and Latte Art techniques.