

Carissimo/a,

E'arrivato il momento di tornare in aula!

Anche quest'anno la **Cubacafè**, insieme ai nostri trainer **Corrado Di Fazio e Angelo Marazza**, è pronta per ripartire con i nostri storici corsi di caffetteria.

Teniamo corsi di caffetteria da 20 anni, la pandemia, come a tutti, ci ha fermato ma ora siamo pronti a **RIPARTIRE CON ENTUSIASMO E CON NUOVE REGOLE** che la situazione ci impone.

- Numero massimo di partecipanti per corso: 6 pax
- Sarà richiesto e verificato il green pass di ognuno. In assenza di green pass si dovrà esibire il risultato di un tampone rapido (eseguito 2 gg prima della partecipazione al corso) o il risultato di un tampone molecolare (eseguito 3 gg prima della partecipazione al corso)
- Durante il corso si dovranno seguire delle regole comportamentali che verranno illustrate all'inizio della sessione
- Tutti i partecipanti dovranno indossare mascherina
- Sarà a disposizione gel per igienizzare le mani
- I locali saranno sanificati prima del corso. I locali saranno sanificati dopo il corso

CHI NON SI FORMA SI FERMA e sulla base di questa doverosa premessa, siamo lieti di proporre il calendario 2021 - 2022.

Corso di **1 livello**

Durata dalle 14.30 alle 18,30

Numero max partecipanti 6

Obiettivi: fare pratica con l'utilizzo delle macchine per il bar, apprendere come realizzare al meglio l'espresso e il cappuccino, ovvero le 5 M della caffetteria.

Per i nostri clienti non ha nessun costo.

A tutti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Corso di **2 livello** Latte Art

Durata dalle 14.30 alle 18,30

Numero max partecipanti 6

Parte prima (30 minuti):

- ✓ Le 5M della caffetteria, l'espresso e il cappuccino;
- ✓ Le 5L della Latte Art;
- ✓ Choco Art

Obiettivi: riepilogo delle nozioni fondamentali del Corso base, apprendimento delle tecniche di Latte Art, montaggio della crema di latte, realizzazione di disegni con choco-topping.

➤ **Parte seconda (3,5 ore):**

- ✓ Crema di latte;
- ✓ Latte Art (free pouring, hatching, topping);
- ✓ Cappuccini decorati
- ✓ Esercitazioni pratiche.

Obiettivi: rafforzamento della padronanza con la crema di latte, maneggio disinvolto della lattiera, esercitazioni pratiche per la realizzazione di figure e disegni basilari sul cappuccino.

Il costo complessivo è di € 200,00 per tutti i partecipanti esterni, con **sconto del 50% per i nostri clienti: € 100,00 (IVA inclusa)** per partecipante, spesa comprensiva del kit **“Latte Art”**.

E' previsto, inoltre, un ulteriore sconto, per i ns clienti: per quanti dovessero aderire con più partecipanti: per ogni due addetti del medesimo esercizio, **un terzo potrà partecipare gratuitamente**.

A tutti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Dettagli sui corsi di Brewing, Cappuccini Natalizi, Cappuccini Pasquali e Bevande estive al caffè saranno comunicati a parte.

Il calendario dei corsi che troverete anche di seguito sarà pubblicato sui ns social (Instagram e facebook) e sul sito www.cubacafe.it area training

I corsi si svolgeranno presso la nostra sede ad Anzio (RM), in Via Nettunense, Km 31.500.

Per ulteriori info e prenotazioni, è possibile rivolgersi al proprio venditore (**Alessio, Andrea**) o rappresentante (**Stefano, Daniele, Renzo**) telefonare in sede ai numeri 06 9898 9771/9772.

Entusiasti di ricominciare

Vi aspettiamo!

Anzio, 26 ottobre 2021

Maria Letizia Mingiacchi
Area training Cubacafè

Data	Giorno	orario	Corso	Livello
9 novembre 2021	Martedì	15.30 – 18.30	Caffetteria	1 livello
16 novembre 2021	Martedì	15.30 – 18.30	Brewing	
23 novembre 2021	Martedì	15.30 – 18.30	Latte Art	2 livello
14 dicembre 2021	Martedì	15.30 – 18.30	Cappuccini Natalizi	
15 dicembre 2021	Mercoledì	15.30 – 18.30	Cappuccini Natalizi	
11 gennaio 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Caffetteria	1 livello
25 gennaio 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Latte Art	2 livello
8 febbraio 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Caffetteria	1 livello
22 marzo 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Cappuccini Pasquali	
23 marzo 2022	Mercoledì	15.30 – 18.30	Cappuccini Pasquali	
5 aprile 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Caffetteria	1 livello
3 maggio 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Caffetteria	1 livello
17 maggio 2022	Martedì	15.30 – 18.30	Bevande estive al caffè	
18 maggio 2022	Mercoledì	15.30 – 18.30	Bevande estive al caffè	