



ESCUELA
PERUANA
DEL CAFÉ



ESPECIALIZACIÓN Latte Art

Inicio: Lunes 02 de noviembre.
Horario: Turno mañana: 09:00 a.m. - 12:00 p.m.
Turno noche: 06:30 p.m. - 09:30 p.m.

Frecuencia: Solo los lunes.
Fechas: 02, 09, 16, 23 y 30 de noviembre.
07, 14 y 21 de diciembre.

Plan de *Estudio* (2 MESES)

SESIÓN # 1:

- Calibración de espresso.
- Composición química de la leche de vaca.
- Diferencia con otros tipos de leche.
- Correcta vaporización con control de temperatura y textura.
- Técnicas de vertido con control de velocidad y distancia.
- Primera práctica con espresso y leche entera.

SESIÓN # 2:

- Reacciones químicas entre el café y la leche.
- Práctica de Corazón y Tulipán.

SESIÓN # 3:

- Vajilla correcta para bebidas a base de café y leche. Cappuccino, Latte y Mochaccino.
- Medidas correctas y recetas para elaboración de éstos cafés.
- Práctica de Rosetta y Cisne.

SESIÓN # 4:

- Práctica general de cappuccinos y lattes con diseños aprendidos.
- Etching I: Técnicas de arte latte con salsas.
- Elaboración de telaraña, noche de luna, flores, barco, etc.

SESIÓN # 5:

- Práctica de triple Rosetta y Fénix doble ala.
- Etching II: Elaboración de diseños más complejos como: Osito, dragón, cebra, mariposa, indio, pez, etc.

SESIÓN # 6:

- Latte art en 3D.
- Elaboración de cafés en 3D: Osito, gatito, león, etc.

SESIÓN # 7:

- Figuras de creación.
- Caída libre y Etching.

SESIÓN # 8:

- Evaluación Final.

INCLUYE:

- Material digital.
- Todos los Insumos necesarios para las sesiones de capacitación.
- Certificado a Nombre de **ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ.**

INSCRIPCIONES: Av. Arenales 481, Urb. Santa Beatriz – Lima.

- **Inversión:**
Matrícula: S/ 100 soles.
Mensualidad: S/ 350 soles.
- **Depósito en Cuenta Corriente BCP:**
1947092312013 (PERU CAPITAL CIEN SAC).
Cuenta interbancaria 00219400709231201396.
- **Teléfono:** 301 9152 – 964 866 520
- **WhatsApp:** 964 866 520
- info@escuelaperuanadelcafe.com

* ACEPTAMOS TODAS LAS
TARJETAS DE CREDITO Y DEBITO.