

LEGENDA:
CORSO
SEMINARIO
EVENTO
SPAZIO PARTNER

SEMINARI NEL VILLAGGIO DEL CAFFÈ & CAPPUCCINO DAY 2013

by Altoga & partners

orari	Venerdì 18 Ottobre	Sabato 19 Ottobre	Domenica 20 Ottobre CAPPUCCINO DAY	Lunedì 21 Ottobre	Martedì 22 Ottobre	orari
11.30	SPAZIO PARTNER Gli strumenti perfetti per il cappuccino A cura di Metallurgia Motta	CORSO ALTOGA Le 5 m – dalla miscela all'estrazione dell'espresso. a cura della Professional Coffee Academy	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world	SPAZIO PARTNER Non solo più latta per il tuo caffè: nuovi pack ecosostenibili A cura di VERVE	SPAZIO PARTNER Degustare il caffè: la tazza per l'espresso..forma e qualità A cura di IPA	11.30
12.30	SPAZIO PARTNER PRIMA DEL CAFFÈ - il momento dell'happy hour – prodotti,, servizio e allestimento. A cura di Sanfelici	SPAZIO PARTNER I sistemi di estrazione dell'espresso in funzione del risultato in tazza. A cura di SANREMO	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world	CORSO ALTOGA Latte Art: come vestire il cappuccino a cura della Professional Coffee Academy	SPAZIO PARTNER Gli strumenti perfetti per il cappuccino A cura di Metallurgia Motta	12.30
13.30	Seminario ALTOGA COME SI DIVENTA MAESTRO DEL CAFFÈ PRESENTAZIONE CORSI- ESAMI E TESTO	SPAZIO PARTNER VIDEOTHON: il Digital Signage per attirare, informare e coinvolgere i clienti A cura di ORANGE EVOLUTION	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world SPAZIO PARTNER Il latte in caffetteria: Proprietà ideali per un cappuccino dallo stile italiano A cura di Centrale del latte di Brescia	SPAZIO PARTNER imiglior risultato in tazza e soluzione dalle cause dei fondi di caffè A cura di PROFONDI	CORSO ALTOGA Latte Art: come vestire il cappuccino a cura della Professional Coffee Academy	13.30
14.30	SEMINARIO: il caffè crudo: alla conoscenza delle monoorigini A cura di ALTOGA	SPAZIO PARTNER Cioccolata: novità dal mondo Berry Callebaut A cura di Berry Callebaut	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world CORSO ALTOGA Cappuccini d'autore Tecniche di decorazione a colori e 3d a cura della Professional Coffee Academy - Altoga	SPAZIO PARTNER Tecnologia Risparmio energetico / Ripetibilità del risultato in tazza / Temperatura perfetta per ogni tipo di caffè A cura di VBM	SPAZIO PARTNER IL gruppo a circolazione termosifonica - Dalla versione a leva a quella elettronica, le molteplici applicazioni di un'icona dell'espresso. A cura di VBM	14.30
15.30	SPAZIO PARTNER IL gruppo a circolazione termosifonica - Dalla versione a leva a quella elettronica, le molteplici applicazioni di un'icona dell'espresso. A cura di VBM	SEMINARIO: il caffè crudo: pregi e difetti A cura di ALTOGA	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world	SPAZIO PARTNER Attrezzature da caffetteria: perché, quando e come pulire. A cura di Asachimici - Pulycaff	Seminario ALTOGA COME SI DIVENTA MAESTRO DEL CAFFÈ PRESENTAZIONE CORSI- ESAMI E TESTO	15.30
16.30	CORSO ALTOGA Tecniche di montatura del latte: "Foaming Techniques" a cura della Professional coffee academy	CORSO ALTOGA Cappuccini d'autore Tecniche di decorazione a colori e 3d a cura della Professional Coffee Academy - Altoga	GUINNESS WORLD RECORD The greatest cappuccino in the world	SPAZIO PARTNER I sistemi di estrazione dell'espresso in funzione del risultato in tazza. A cura di SANREMO	CORSO ALTOGA Le bevande codificate a Base di Caffè a cura della Professional Coffee Academy	16.30
17.30	SPAZIO PARTNER Macinadosatore o macinacaffè on demand? A cura di Anfim	SPAZIO PARTNER PRIMA DEL CAFFÈ - il momento dell'happy hour – prodotti,, servizio e allestimento. A cura di Sanfelici	GUINNESS WORLD RECORD PREMIAZIONE WGR The greatest cappuccino in the world	CORSO ALTOGA Cioko art:non solo latte a cura della Professional Coffee Academy		17.30

SEMINARI NEL VILLAGGIO DEL CAFFE' & CAPPUCCINO DAY 2013

by Altoga & partners

Tutti i giorni in Area Record: (TRANNE IL 20 OTTOBRE)

ANIMAZIONE FORMATIVA (possibilità di imparare a lavorare in caffetteria avendo a disposizione un trainer per 30 minuti) USA IL VOUCHER CLIKKANDO QUI

Tutti i giorni Banco di Assaggio con

Espresso – cappuccino – yogelè - ginseng

Tutti i giorni Happy Hour

alle ore 17.30 sul banco di assaggio.