

CARTA DE CAFÉ



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: 78.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El objetivo es que el alumno llegue a conocer las distintas elaboraciones de café formatos de presentación y procedimientos

CONTENIDOS

Buen producto, buen servicio

El café mezcla de orígenes

Elaboración de cafés : espresso, ristretto, descafeinado, con leche, cappuccino, mokaccino, vienés,...

Formas de presentación y procedimientos