



Corso di latte art a Biella

Le decorazioni a base di latte su un caffè o un cappuccino non sono solo belle, ma denotano anche una certa abilità e contribuiscono a rendere ancora più piacevole e gustoso il loro aroma.

Per imparare a trasformare caffè e cappuccini in piccole opere d'arte, iscriviti al corso [**TECNICHE DI CAFFETTERIA E LATTE ART**](#), organizzato da **EnAIP Biella**.

Il corso ha una durata di **30 ore**, è riservato a **occupati** ed è **finanziato al 70%** dalla Regione Piemonte e dal Fondo Sociale Europeo. Al termine rilascia un Attestato di validazione delle competenze.

Il percorso è finalizzato all'apprendimento delle tecniche di base per la preparazione di prodotti di caffetteria e di bevande utilizzando metodi che mettano in risalto le capacità creative di chi li realizza. I prodotti, prima di essere consumati, saranno infatti delle vere e proprie opere d'arte.

ISCRIZIONI ON-LINE: <https://goo.gl/CK4buy>

Per informazioni e iscrizioni:

CSF EnAIP Biella

Via Coda 37 - 13900 Biella (BI)

Tel: 015.2523339

csf-biella@enaip.piemonte.it

Autore: **En.A.I.P. Piemonte**