

Curso barista

ELABORACIONES ESPECIALES

Teórico & Práctico
Presencial
2h

Elaboraciones especiales

Cappuccino (classic y sirope)

Flat white

Latte macchiato

Caramel latte

Mocca

Latte bombón

Café vienés

Piruleta

Curso barista

ELABORACIONES ESPECIALES

Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

