Taller básico de Barista básico y Latte Art

- Historia del Café
- Equipo para Hacer Espresso
- Fundamentos de Espresso
- Mantenimiento y Limpieza de equipo
- Dibujar con la leche sobre la crema del café, sin plantilla ni ingrediente añadido
- Frothing
- Diferencias de los siguientes tipos de café: espresso, café americano, macchiato, café panna, café latte, cappuccino y café mocca

Taller básico de Cafe Frappe

- Historia y preparación del café
- Cafe Frappe
- Mocha
- Iced Latte
- Iced Cappuccino
- Iced Frozen Fudge.