Master Barista, le fasi del lavoro: il controllo

master-barista-adf7093a

Bazzara Academy e Andrea Lattuada ci insegnano ciò che deve avvenire durante il servizio nel nostro bar al fine di poter operare comodamente, esprimendo il massimo dell’efficienza. Viene dunque individuato un **protocollo standard** che interessa la disposizione delle tazzine, l’utilizzo delle lattiere e i parametri di estrazione e macchina da caffè da tenere sotto controllo.

Clicca qui per le altre puntate dei videocorsi di Master Barista