



LATTE ART
GRADING[®]
SYSTEM

Your latte art... **level is?**



COS'È IL "LATTE ART GRADING" ?

Il "Latte Art Grading System®" è un sistema di qualificazione della capacità tecnica e creativa della competenza di latte art del barista (in genere addetto alla caffetteria).

Il sistema è basato su 5 livelli detti "grading" ognuno di diverso colore come viene indicato dal logo del grading system: **bianco, arancio, verde, rosso e nero**. Ad ogni grading corrispondono delle competenze specifiche che il barista deve aver acquisito ed essere in grado di sostenere durante l'esame di grading.

DOVE POSSO FARE IL GRADING?

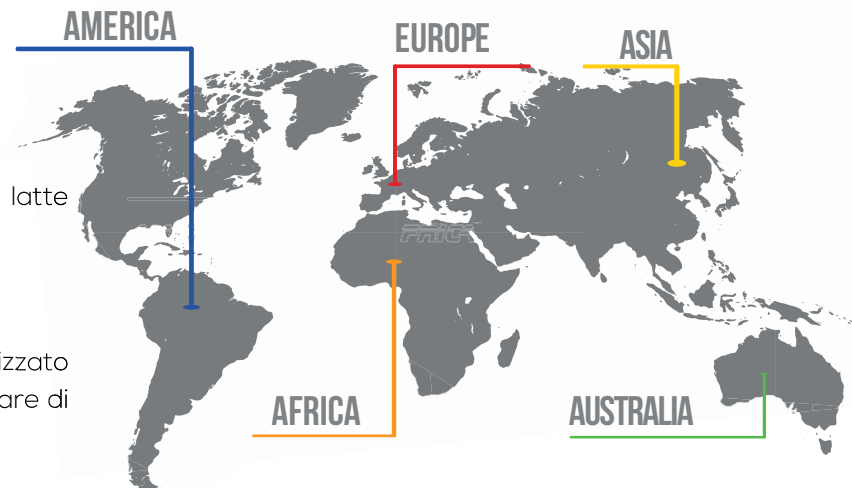
Il grading può essere sostenuto presso:

- » Sedi abilitate a organizzare corsi/esami di latte art grading.
- » Grading Points.
- » Tramite examiner abilitati.
- » Durante un evento appositamente organizzato per il "Latte Art Grading System®" (anche in gare di grading; es: latte art grading battle).

COSA OTTENGO CON IL GRADING?

Con il "Latte Art Grading System®" si ottiene una qualifica detta "Latte Art Grading Certificate" che varia in funzione del grading ottenuto. Il certificato rilasciato riporterà il livello del grading ottenuto, la data di sostenimento, la sede e la firma dell'examiner e del coordinatore generale del "Grading System".

Il proprio nome e cognome verrà riportato sull'albo dei latte art grading, all'interno di una pagina del sito. Inoltre a simbolo di riconoscimento del grading sostenuto verrà rilasciata una lattiera di colore corrispondente riportante la dicitura "Latte Art Grading System®".



system@latteartgrading.com

www.latteartgrading.com

