

Il caffè del corso.

Corsi di aggiornamento
e formazione,
allietati dalle ricette
della Caffetteria
Classica Viennese.

LEXELLENT

Your
partner
in law.

Studio Legale
Via della Moscova 10
20121 Milano
Palazzo Valadier
Piazza del Popolo 18
00187 Roma
Tel. 02 8725171
Fax 02 87251740
lexellent@lexellent.it
www.lexellent.it



Il caffè del corso.

Programma dei Seminari 2011/12
presso la nostra sede
di Via Moscova, 10 a Milano.

Tutti i corsi hanno una durata di circa 3 ore.

KAISERMELANGE

2011

MERCOLEDÌ 19 OTTOBRE - ore 9.30

Melange dell'Imperatore.

Versare un tuorlo d'uovo e un cucchiaino di miele in una tazza grande da caffè, mescolare con una forchetta e aggiungere un caffè espresso. Se risulta troppo forte, aggiungere del latte. Secondo una vecchia ricetta viennese, è possibile aggiungere anche un goccio di cognac.

Un caffè davvero speciale che unisce la forza della caffeina all'energia degli altri ricchi ingredienti. Per quelle giornate che richiedono lucidità e determinazione.

**Come controllare l'attività dei dipendenti:
internet, privacy e investigazioni private.**

FRANZISKANER

2011

MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE - ore 9.30

Francescano.

Servire un espresso singolo con latte caldo e panna montata in una tazza grande da caffè (1/3 di caffè, 1/3 di latte e 1/3 di panna montata).

Lo chiamano "francescano", forse in contrapposizione con il "cappuccino". Bella alternativa comunque, per una colazione "long-drink" che riesce a vincere ogni tipo di stress.

**Lo stress del dipendente: nuovi adempimenti
in materia di sicurezza sul lavoro.**

MARIA TERESA

2012

GIOVEDÌ 19 GENNAIO - ore 9.30

Maria Teresa.

Espresso singolo allungato con acqua e servito con 2 cl di liquore all'arancio e 1 cl di brandy. Scaldare l'alcool utilizzando il tubo vaporizzatore. Servire con panna montata e cospargere con zucchero di canna.

Un espresso decisamente elaborato, tipico dei climi freddi, tipico nei momenti in cui il clima professionale si surriscalda. Agevola le facoltà intellettive.

Come scrivere una policy aziendale.

EINSPÄNNER

2012

MERCOLEDÌ 22 FEBBRAIO - ore 9.30

Carrozza ad un Cavallo.

Versare un doppio espresso in un bicchiere con manico, allungare con 3 cl di acqua e ricoprire con panna montata. Il nome Einspänner deriva dalla tradizionale carrozza trainata da un unico cavallo in uso a Vienna nel XIX secolo.

Un caffè doppio, ammorbidito dalla soffice soavità della panna montata che lentamente si scioglie e lo mitiga. Tradizionale ed elegante, ottimo per il self-control.

**La negoziazione dell'uscita di un dirigente:
è davvero possibile non pagare?**

GEWÜRZKAFFEE

2012

GIOVEDÌ 22 MARZO - ore 9.30

Caffè Speziato.

Versare 3 cl di rum, 2 cucchiaini di zucchero, 2 chiodi di garofano e un po' di cannella in un bicchiere con manico e scaldarlo a vapore. Versare una dose di caffè "Verlängerter" (Americano) e servire sostituendo il cucchiaino con un bastoncino di cannella.

Un super-caffè aromatico che fa il giro del mondo degli aromi. Ottimo per stabilire e rinfrancare relazioni esterne e out-sourcing, senza cadere nel banale.

**Esternalizzazione dei servizi e responsabilità solidale:
come ridurre i rischi e controllare il fornitore.**