



CORSO PROFESSIONALE CAFFETTERIA



PARTNER TECNICI



Corso professionale CAFFETTERIA

Il corso è destinato a tutti coloro che vogliono apprendere le tecniche e le basi della caffetteria.

DESTINATARI E COMPETENZE OTTENUTE

Il corso base è rivolto a persone senza esperienza nell'ambito della caffetteria o a professionisti che vogliono migliorare le loro tecniche e conoscenze.

Il partecipante apprenderà le giuste tecniche per preparare e riconoscere il metodo migliore per produrre un eccellente caffè con competenze e professionalità.

PROGRAMMA DEL CORSO

- **Storia del caffè**—composizione di una miscela espresso
- **La filiera di preparazione**
- **Macinatura**: descrizione approfondita sul funzionamento del macinatore e importanza della giusta macinatura, con esempi di preparazione con diversi tipi di macinatura. I vari tipi di macine e la loro sostituzione.
- **Macchina**: descrizione della macchina da caffè. Importanza della manutenzione e indicazione degli interventi regolari al fine di mantenerla sempre in ordine.
- **Miscela**: descrizione delle varie miscele soffermandosi su tutti i vantaggi delle proprie miscele e sulle regolazioni necessari per ottenere il massimo.
- **Mano**: importanza della giusta pressatura e attenzione da parte del barista nei secondi in cui esce il caffè.
- **Esercitazioni pratiche** di preparazione del caffè.
- **Visita didattica** presso Torrefazione "Nino Battista"

DURATA

40 ore

ATTESTATO

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'Attestato di Frequenza con il marchio della scuola riconosciuto dalla Torrefazione "Nino Battista" - Ass. Cuochi Baresi e da altre associazioni di categoria.

SCUOLA DI CUCINA FACTORY DEL GUSTO
Via Pansini Legnami, Mg. B, L/B3, Zona ASI, Molfetta (BA)
Tel. 080.3382374 - 3404868821
info@factorydelgusto.it—www.factorydelgusto.it