CONFESERCENTI
Provinciale di
CAGLIARI

CORSI FORMATIVO:
CAFFETTERIA (BASIC BARISTA)

CAFFETTERIA (BASIC BARISTA)

Dall' 11 al 21 SETTEMBRE	10:00 – 14:00
25 SETTEMBRE - 5 OTTOBRE	15.00 - 19:00

Sede corso: Cagliari

Durata corso 32 ore, **Costo**: 488 € iva inclusa

Le iscrizioni sono a numero chiuso .Per ogni informazione e modalità di iscrizione è possibile contattarci : su Facebook (Confesercenti Provinciale Cagliari), tramite e-mail a laura@confesercenticagliari.it, presso i nostri uffici in Via Cavalcanti n.30 a Cagliari, consultando il sito internet www.confesercenticagliari.it oppure contattando la Dott. ssa Laura Scanu al numero 070402370 dal lunedì al venerdì dalle 09:30 alle 12:30 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00.

CORSO CAFFETTERIA (BASIC BARISTA)

Viaggio alla scoperta del mondo del caffè. Un itinerario che parte dalla raccolta e lavorazione del frutto, fino ad arrivare all'analisi delle diverse qualità e tipologie di caffè e quindi al prodotto che beviamo in tazza ogni giorno . La parte pratica prevede prove di settaggio e regolazione dei macchinari, lo studio delle tecniche di preparazione di espresso e cappuccino.

Programma del corso:

- Storia ed evoluzione del caffè nel mondo
- botanica del caffe
- filiera del caffè dalla pianta alla tazza (raccolta, lavorazione, selezionatura)
- teoria dell'espresso (miscela, tostatura, stagionatura imballaggio e conservazione, macinatura, machina da espresso, manutenzione e pulizia, professionalità operatore)
- macinadosatore e macinatore on demand
- filiera del latte
- teoria del cappuccino (montatura corretta del latte, porzionatura e standardizzazione del prodotto finale)
- servizio e preparazione (the e infusi, cioccolata, latte macchiato caffellatte e marocchino)
- differenza tra premere un tasto ed essere un barista
- test teorico e pratico
- attestato di partecipazione

Durata corso : 32 ore
Costo: 488 € iva inclusa;
Numero partecipanti a corso: max 5 allievi;

Alla fine del corso sono previsti dei training gratuiti (si pagano solo i materiali di consumo) per consolidare e rafforzare le competenze acquisite durante le 32 ore
Il corso è indirizzato a tutti: sia ai professionisti sia a chi non ha nessun tipo di esperienza. Ogni partecipante avrà a disposizione tutte le attrezzature ed i prodotti da consumo necessari per tutta la durata del corso.