

Coffeel

quality coffee experience

CORSO DI CAFFETTERIA

IL BARISTA TORREFATTORE



01

Il programma dei corsi Coffeel è strutturato in base alla richiesta degli obiettivi che il partecipante desidera raggiungere. I moduli del corso che seguono sono indicativi. Verranno definiti dopo la compilazione di un questionario conoscitivo e un colloquio individuale tra Te il Consulente della Formazione Coffeel.

Il nostro progetto di affiancamento nel mondo del caffè diventa esclusivo per Te: percorsi formativi adeguati alle tue esigenze e ai tuoi obiettivi.

PROGRAMMA

1. Approfondimento sui differenti tipi di caffè verde e tostato
2. Analisi sensoriale sul caffè: visiva, olfattiva, gustativa e tattile
3. Distinzione e valutazione dei sistemi di tostatura (Espresso, Filtro)
4. Esperienza pratica di tostatura di caffè verde (con tostatrice professionale da 1500 gr per analizzare il processo di trasformazione del chicco: influenza della tostatura e del raffreddamento nel gusto dell'espresso)
5. Caratteristiche dell'espresso: l'analisi visiva e l'assaggio per una corretta estrazione
6. Macchina da espresso e macinadosatore: teoria e pratica
7. L'importanza della gestione professionale della macchina espresso da parte del barista: manutenzione, pulizia e regolazione della temperatura
8. Assaggi di caffè espresso sotto-estratti e sovra-estratti: analisi e confronto nell'aspetto e nel gusto
9. Preparazione secondo i parametri SCA e assaggio di monorigini arabica/robusta e miscele per l'espresso perfetto e il caffè americano.
10. Prove pratiche per imparare a valutare l'acqua da utilizzare nella preparazione del caffè' espresso, filtro e tisane
11. Il cappuccino perfetto: quale latte selezionare, come conservarlo e a quale temperatura utilizzarlo
12. Test di lavoro per comprendere il valore della pulizia e del corretto utilizzo della lancia vapore nella preparazione del cappuccino

FORMAZIONE

Il corso verrà supportato dall'utilizzo di dispense didattiche legate a tutta la filiera del Mondo Caffecolo lasciate a disposizione dei corsisti.

Verranno inoltre effettuate prove pratiche: estrazioni di caffè con attrezzature altamente professionali (macchina da caffè espresso La Marzocco, tostatrice professionale Giesen dotata di software per la rilevazione della curva di tostatura)



ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine del corso accedi agli esami finali per ottenere l'attestato di frequenza a consolidamento teorico e pratico di lavorazione professionale.

DURATA

2/3 Giornate di corso, in base alla personalizzazione, con orario 8:30 - 13:00 e 14:00 - 17:30

PARTECIPANTI

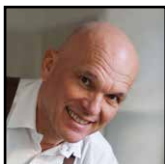
Massimo 3 persone per corso

DOCENTI



CLAUDIA MICHELIN
diplomata SCAE e certifica trainer

Resp. Relazioni Estere (francese-inglese) Coffeel - quality coffee experience
KNOWLEDGE - BREWING - TASTING



FULVIO MANUELLO
diplomato SCAE e certificato trainer

Promotore Marketing Coffeel - quality coffee experience
KNOWLEDGE - BARISTA - BREWING - TASTING - ROASTING - GREEN COFFEE

INFORMAZIONI UTILI

I corsi si svolgono nella sede di Ventimiglia, in Liguria, al confine con la Costa Azzurra e il Piemonte.
Per i pernottamenti siamo convenzionati con strutture turistico-ricettive.

Via XXV Aprile, 4 | 18039 Ventimiglia (IM) Italy
T. +39 0184 841 522 | info@coffeel.it

Richiedi la disponibilità.



Coffeel

quality coffee experience

Via XXV Aprile, 4 | 18039 Ventimiglia (IM) Italy
T. +39 0184 841 522 | info@coffeel.it

www.coffeel.it