

Percorso formativo

“Gli esperti del caffè”



Obiettivi

Il percorso formativo sul caffè espresso , nasce per soddisfare le continue richieste degli operatori del settore, di approfondire la propria conoscenza di questo prodotto e tutti i suoi aspetti .L'attività formativa consente ai partecipanti non solo di approfondire le proprie conoscenze su quel che continua ad essere l'elemento di spicco del bar,ma di acquisire anche maggiori competenze e migliorare la propria offerta ,per soddisfare le crescenti esigenze di qualità espresse dai clienti e proporre un offerta maggiore di prodotti a base di caffè che l'evoluzione del bar ci costringe ad avere.

Gustare un buon caffè espresso è sicuramente il primo requisito che il cliente richiede al bar. Tuttavia però per riuscire ad offrire un servizio qualitativamente continuo nel proprio locale è necessario migliorarsi continuamente,ma per far si che questo accada bisogna partire da una buona conoscenza del prodotto,un uso corretto delle attrezzature che si hanno a disposizione e imparare una serie di tecniche per migliorare le proprie capacità nel trattamento del latte per riuscire a preparare ottimi cappuccini.

Contenuti

Il percorso formativo si divide in quattro stage che comprendono quattro aree tematiche differenti e sono:

- 1° stage Corso didattico sul caffè espresso
- 2° stage Corso tecnico pratico sulle attrezzature
- 3° stage Corso pratico sulla preparazione dei cappuccini
- 4° stage Corso pratico sulla preparazione di specialità al caffè

1° Stage

Corso didattico sul caffè espresso

Obbiettivi

Il corso illustra le varie fasi che rappresentano un importante ruolo nella qualità di un caffè, dalla pianta ai sistemi di coltivazioni e lavorazione, dal torrefattore alla perfetta estrazione, fino ad arrivare ad un'approfondita analisi sensoriale per riuscire a comprendere la differenza tra le miscele con percentuali di arabica e robusta differenti, quando e perché un espresso può essere sovraestratto o sottoestratto.

Contenuti

Parte teorica

- Le origini del caffè
- Dalla pianta al chicco
- Metodi di lavorazione del caffè
- Principali classificazioni commerciali
- Arabica e Robusta, le differenze
- Come preparare un espresso perfetto
- L'assaggio dell'espresso: aspetto visivo e profilo olfattivo
- Quando un espresso è sovraestratto o sottoestratto e perché
- Scheda d'assaggio, come si usa

Parte pratica

- Preparazione dell'espresso
- Assaggio di caffè estratti in modo corretto e in modo errato
- Assaggio di miscele con percentuali di arabica e/o robusta differenti



Durata : 4/5 ore a seconda dell'approfondimento degli argomenti affiancato al secondo stage

Può essere

2° Stage

Corso Tecnico pratico sulle attrezzature

Obiettivi

Il corso ha gli obiettivi di fornire una visione ampia e dettagliata, teorico tecnico e pratica sulle attrezzature utili per una corretta estrazione del caffè. Solo lavorando a contatto diretto con le attrezzature possiamo apprendere al meglio la regola delle “cinque M” vale a dire: Macinadosatore, Macchina Espresso, Mano dell’operatore, Miscela, Manutenzione per ottenere sempre il massimo dal nostro prodotto.

Contenuti

Parte teorica

- Macchina espresso: automatica, semi automatica e a leva caratteristiche e differenze
- Macinadosatore: quando e come regolare la macinatura
- Macine coniche o piane, le differenze
- Mano dell’operatore: operazioni da eseguire
- Manutenzione :operazioni da eseguire

Parte pratica

- Regolazione della macinatura
- Pulizia del macinadosatore
- Simulazione di depurazione alla macchina



Durata: 4 ore – Può essere affiancato al primo stage

3° Stage

Corso pratico sulla preparazione dei cappuccini

Obiettivi

Il corso intende fornire ai partecipanti una serie di tecniche per migliorare le proprie capacità nella preparazione del caffè espresso, trattamento del latte sia a caldo che a freddo, miscelazione di latte e caffè e preparazione di cappuccini decorati partendo dalla tecnica dei disegni con il topping fino ad arrivare alla famosissima tecnica chiamata “latte art”.

Contenuti

Parte teorica/pratica

- Il Latte: caratteristiche organolettiche
- Il Cappuccino: caraffe, vaporizzatori, montatura
- Montatura del latte a caldo e a freddo
- Preparazione Cappuccino e caffè macchiato
- Disegni con topping
- Preparazione di cappuccini con la tecnica del latte art
- Organizzazione dell'area di lavoro e ottimizzazione del servizio al banco



Durata: 5/6 ore – Può essere affiancato al quarto stage

4° Stage

Corso pratico sulla preparazione delle specialità al caffè

Obbiettivi

Le modalità di consumo al bar stanno cambiando. Le motivazioni che portano il consumatore a scegliere l'esercizio dove sorseggiare un espresso o un cappuccino, oltre alla marca di caffè e la qualità dei prodotti è anche la capacità del barista di proporre con spirito creativo e innovativo nuovi prodotti e nuove bevande al caffè, che oltre a differenziare la proposta rispetto ai numerosi bar vicini, portano anche ad un beneficio economico perché producono margini di guadagno maggiore.

Contenuti

Parte teorica/pratica

- Lavorazione dei vari tipi di cioccolato
- Preparazione caffè al cioccolato e decorazioni
- Preparazione caffè aromatizzati
- Preparazione caffè con panna montata o liquida
- Preparazione caffè freddi (shakerato, ice caffè)
- Preparazione cocktail al caffè



Durata: 4 ore – Può essere affiancato al terzo stage