

BARISTA BASE

TIPOLOGIA DI CORSO
teorico e pratico

DURATA
6ore

CERTIFICAZIONE
Attestato partecipazione

COSTO
€ 150,00 + IVA

CONTENUTI DEL CORSO

Il corso fornisce una competenza approfondita sulle principali specie botaniche del caffè, i sistemi di coltivazione e i processi di lavorazione e come influiscono sul gusto, la tostatura, il blending, la regolazione della granulometria e la perfetta estrazione di un espresso.

A CHI SI RIVOLGE

Il Corso Barista base ideato dai nostri trainer si rivolge a coloro che intendono avere un primo approccio professionale con il mondo del caffè e l'estrazione dell'espresso, seguendo i canoni e le skills moderne del barista.

PROGRAMMA

- Specie e varietà botaniche. I paesi di origine;
- le fasi di lavorazione del caffè verde;
- la tostatura: tecniche di trasformazione;
- l'espresso perfetto e la regola delle 6M;
- macinadosatore: Identificazione dei componenti principali;
- regolazione macinatura e dosaggio;
- influenza della macinatura e dosatura sui tempi di erogazione;
- macchina espresso: Identificazione dei componenti principali;
- le fasi di preparazione di un espresso perfetto;
- tecniche di servizio e gestione della postazione di lavoro;
- manutenzione: l'importanza di una regolare pulizia delle attrezzature;

CAFFÈ
CANNIZZARO
®

DOLCE O AMARO