

BARISTA WEEK



TIPOLOGIA DI CORSO
teorico e pratico

DURATA
24ore
6 giornate da 4 ore

CERTIFICAZIONE
Attestato partecipazione
Certificazione SCA

COSTO
€ 450,00 + 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.

Inoltre si avranno nozioni sul latte, creazione di una crema omogenea e compatta e tecniche di versaggio con la tecnica della latte art.

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

- Panoramica sul mondo del caffè;
- le diverse specie e varietà botaniche;
- i vari processi di lavorazione e l'influenza sulla qualità e sul gusto;
- controllo e selezione;
- la tostatura e l'influenza sul gusto;
- approccio all'analisi sensoriale e prova pratica di assaggio in espresso;
- attrezzature del barista: Macchina, Macinacaffè;
- l'importanza dell'acqua per l'estrazione;
- elementi fondamentali per la preparazione dell'espresso;
- il corretto utilizzo di grinder con dosatore e on demand;
- l'importanza della macinatura per la preparazione di un espresso perfetto;
- le fasi di preparazione di un espresso perfetto;
- prova pratica di regolazione macinatura e composizione ricetta con espresso brew formula;
- comprensione dell'influenza del dosaggio sull'estrazione;
- la preparazione del cappuccino :Latte, lattiere e lavorazione;
- tecniche di versaggio per la preparazione del cappuccino classico;
- approccio alla latte art e patterns base;
- organizzazione area di lavoro e conoscenza dei requisiti igienico sanitari richiesti;
- diversi metodi di estrazione del caffè;
- manutenzione generale e pulizia attrezzature.

Corso valido al fine della certificazione Introduction to Coffee e Barista Skills Foundation del Coffee Skills Program SCA.
L'esame potrà essere sostenuto alla fine del corso direttamente in sede.
Maggiori informazioni www.scaitaly.coffee

CAFFÈ
CANNIZZARO
DOLCE O AMARO