

Percorso Formativo In Caffetteria – la Caffetteria Italiana.

Dettagli:

- Durata corso: 12 ore (2 giorni)
- Numero partecipanti: massimo 6
- Orario: 10/16
- Formatori: Andrea Panella
- Luogo: Milano, Via Alghero 20 (MM Gorla)

Programma:

- Storia e l'evoluzione del caffè nel mondo
- Teoria dell'espresso (miscela, tostatura, stagionatura imballaggio e conservazione, macinatura, macchina da espresso, manutenzione e pulizia, professionalità dell'operatore)
- Macinadosatore e macinatore on demand
- Filiera del latte
- Teoria del cappuccino (montatura corretta del latte, porzionatura e standardizzazione del prodotto finale)
- Differenza tra premere un tasto ed essere un barista

85% di pratica, le tecniche, prove di settaggio, regolazioni dei macchinari seguendo le norme di igiene e praticità all'interno di una attività

Il corso è indirizzato a tutti: sia 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