



PROGRAMMA

BARISTA



BARISTA AVANZATO

AICAF

Sviluppo competenze da barista

Competenze personali e professionali

Efficienza nell'organizzazione della caffetteria

Gestione del flusso di lavoro ottimizzando tempi e risorse.

Organizzazione dello spazio e disposizione delle attrezzature.

Comprensione della filiera del caffè

Studio delle fasi di produzione del caffè: dalla coltivazione alla tazza.

Approfondimento sulle varietà di caffè e le loro caratteristiche.

Conoscenza della regolazione delle macchine (macinadosatore volumetrico e on demand)

Apprendimento delle tecniche di regolazione delle macchine per ottenere la granulometria corretta del caffè.

Perfezionamento dell'estrazione di espresso: (20-30 sec 2,5 cl)

Allenamento per ottenere un estratto di espresso perfetto in termini di tempo e quantità.

Abilità nella montatura del latte e preparazione di cappuccino classico

Apprendimento delle tecniche di montatura del latte e creazione di un cappuccino di qualità.

Introduzione alla latte art: cuore e tulip

Familiarità con i prodotti della caffetteria italiana (bevande codificate Aicaf)

Conoscenza approfondita delle varie bevande italiane standard e della loro preparazione.

Conoscenza dettagliata della macchina per espresso

Comprendere ogni componente della macchina per espresso e le relative funzioni.

Competenze di manutenzione delle attrezzature

Apprendimento delle procedure corrette per la manutenzione delle attrezzature da caffetteria, inclusa la pulizia e la manutenzione regolare.

Perfezionamento della regolazione dei macinadosatori, gestione ghiera e dose

Approfondimento sulle tecniche di regolazione dei macinadosatori per ottenere la granulometria corretta del caffè.

Studio della corretta macinatura e pesatura delle dosi per la preparazione ottimale del caffè.

Conoscenza dei caffè monorigine e del loro utilizzo

Studio delle varietà di caffè provenienti da singole regioni o piantagioni.

Apprendimento delle caratteristiche sensoriali e dell'utilizzo migliore di ciascun caffè monorigine.

Conoscenza dei parametri di estrazione del caffè espresso (ricetta: in e out) (PRESENTE NEL BREWING)

Comprensione dei parametri chiave dell'estrazione di un caffè espresso: quantità di caffè in entrata e in uscita.

Studio delle variazioni nei parametri e il loro impatto sul risultato in tazza.

Latte Art

Esecuzione perfetta di cuore e tulip, introduzione al sistema di valutazione del Latte Art Grading System livello base

Apprendimento delle tecniche per creare perfettamente cuore, tulip nel Latte Art.

Introduzione al sistema di valutazione del Latte Art a livello base, comprendendo i criteri di base per la creazione delle figure artistiche con il latte

ESAME FINALE PER IL RILASCIO DELLA QUALIFICA BARISTA AICAF

PREZZO

670,00€ IN PROMOZIONE

580,00 € iva esclusa

Durata: 3 giorni

Qualifica: Barista