

## CORSO FINANZIATO PER DIPENDENTI

invia la richiesta di partecipazione a:

**Vera Porracin** e-mail [vera.formazione@terziaria.pn.it](mailto:vera.formazione@terziaria.pn.it) tel 0434 549465  
**Rossella Cavallini** e-mail [cavallini@ifoa.it](mailto:cavallini@ifoa.it) tel 0434 549420 – fax 0434 549458

## COFFE EXPERIENCE

- docente: DAVID SANCHIS
- giornate: Martedì 25/09 e 2/10 dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore)
- sede: F.I.B.A. - Via Montegrappa 76, Cordenons

### DESCRIZIONE

Un corso per imparare l'arte della caffetteria e dei caffè speciali. Per fare un buon caffè non è sufficiente avere una miscela costosa o una macchina performante, è importante invece conoscere bene e padroneggiare tutti i fattori che determinano la buona riuscita: macinazione, pressatura, caratteristiche e pulizia della macchina.

Un caffè buono in un bar fa la differenza, per questo è importante saperlo fare al meglio.

### CONTENUTI

#### LA TEORIA

- *Il caffè: arabica, robusta e le altre varietà botaniche*
- *Le lavorazioni artigianali e industriali*
- *La torrefazione e la tostatura*
- *Le origini dell'espresso*
- *Come scegliere una miscela*
- *Organizzazione del banco bar*
- *Funzionamento e manutenzione della macchina del caffè*
- *Funzionamento del macinino e degli addolcitori*
- *La regola delle 5M per un espresso perfetto: miscela, macinatura macchina del caffè, mano dell'operatore, manutenzione*

#### PRATICA

- *L'espresso perfetto*
- *Tecniche di montatura del latte*
- *Preparazione pratiche di espressi e cappuccini*
- *Come valorizzare le tue colazioni*
- *Tecniche di composizione di cocktails a base di caffè*
- *Coffe cocktails e degustazione*
- *TOPPING art e prove pratiche*

### DOCENTI



**David Sanchis**, barman con esperienza pluriennale, dopo aver lavorato a livello nazionale ed estero torna alle sue radici e crea l'associazione F.I.B.A. (Formazione Italiana Bar Academy). Collabora con ASCOM, IAL e SCUOLE PRIVATE creando e svolgendo corsi di formazione specifici e ricercati nel mondo della mixology e del bar nella sua totalità.

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "COFFE EXPERIENCE". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

## ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. Sociale \_\_\_\_\_

P.IVA/C.F. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

## ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunz.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data \_\_\_\_\_

Firma (leggibile) \_\_\_\_\_

**INFORMATIVA SULLA PRIVACY:** Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411