



CORSO

“COFFEE EXPERIENCE L'ARTE DELLA CAFFETTERIA”

Modalità del corso **IN PRESENZA***

Sede:

**F.I.B.A. - Via Montegrappa 76
Cordenons**

OBIETTIVI

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.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

VERA PORRACIN

v.porracin@terziaria.pn.it
0434 549465

DURATA:

8 ore suddivise in 2 incontri

CALENDARIO:

PRIMO INCONTRO:

26/04 orario 9:00 - 13:00

SECONDO INCONTRO:

29/04 orario 9:00 - 13:00

*Il corso può essere effettuato in presenza in quanto si tratta di attività di laboratorio autorizzata dal DPCM attualmente in vigore. I posti sono comunque limitati ad un numero massimo di 6 persone.

**ISCRIZIONI
ENTRO 19/04/2021**

CLICCA QUI PER ISCRIVERTI

CONTENUTI

- 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

- 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

COSTI

**PER AZIENDE ADERENTI AL FONDO FOR.TE:
GRATUITO PER I DIPENDENTI**

**PER TITOLARI E SOCI DI AZIENDE ADERENTI
AL FONDO FOR.TE/ PER AZIENDE NON
ADERENTI AL FONDO FOR.TE:**

- SE SOCI ASCOM 85,40 (IVA INCLUSA)
- SE NON SOCI ASCOM €109,80 (IVA INCLUSA)

**Per aziende che hanno
ottenuto i contributi ex art.
100 LR 29/2005: corsi
riconosciuti ai fini del rilascio
del libretto formativo**

DOCENTE

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.