

CAFFETTERIA

LIVELLO BASE

COD. CORSO: RIS11-17

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso consentirà a tutti gli appassionati del mondo del caffè di presentare al proprio cliente alti livelli di prodotto attraverso il corretto abbinamento di miscele e particolari tecniche di macinatura, e lavorazione.

OBIETTIVI

Offrire al proprio cliente prodotti di caffetteria scegliendo il giusto abbinamento di miscele e adottando tecniche di macinatura, pressatura e lavorazione che garantiscano livelli eccellenti di prodotto anche attraverso l'uso specifico di tecniche di presentazione.

CONTENUTI

- Le varietà di caffè e le miscele.
- Le principali specie di caffè Arabica e Robusta: loro qualità e caratteristiche.
- Tecniche di macinatura e modalità di pressatura del caffè.
- Tipologie di macchine per il caffè.
- Tecniche di montatura del latte, caratteristiche ed uso della lancia per montare il latte.
- Variabili che influenzano la qualità di riuscita di un caffè eccellente.
- Tecniche e modalità di presentazione e decorazione del caffè.

METODOLOGIE

È prevista una breve presentazione dei contenuti con metodologia frontale d'aula per il trasferimento delle conoscenze e attività laboratoriali sia individuali che di gruppo impostate per compiti reali e problemi da risolvere, per lo sviluppo delle abilità pratiche. Nell'ambito delle attività di gruppo particolare attenzione verrà posta all'apprendimento collaborativo facilitato dal docente.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it	Tutti coloro che sono appassionati del mondo del caffè.
MODALITÀ PAGAMENTO		
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.		
PREZZO	ATTESTAZIONE FINALE	DURATA
Euro 179,00	Attestato di frequenza	12 ore

FOLLOW US!



#enaipveneto
#gentedi enaipveneto
www.enaip.veneto.it