



PROGRAMMA

BARISTA AVANZATO



AICAF

NON E' POSSIBILE ACCEDERE AL LIVELLO AVANZATO, SENZA AVER FREQUENTATO IL CORSO BARISTA

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

280,00 € iva esclusa

Durata: 1 giorno

Qualifica: Attestato partecipazione BARISTA