



PROGRAMMA

BARISTA



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 macine (macinadosatore volumetrico e on demand)

Apprendimento delle tecniche di regolazione delle macine 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.

Test di autovalutazione

PREZZO

390,00 € iva esclusa

Durata: 2 giorni

Qualifica: Attestato partecipazione BARISTA