



# ACCADEMIA

## AVVICINAMENTO AL CAFFÈ

- **DURATA DEL CORSO** **1 gg** **4 ore**
- **OBIETTIVO**

Introduzione al mondo del caffè ed al mondo dell'espresso italiano, approccio alla macchina da caffè professionale ed a tutti i macchinari della caffetteria, pratica sui macchinari fino all'estrazione di un perfetto espresso italiano, tecniche di base per realizzare bevande a base latte (cappuccino), per finire accenni di pulizia e manutenzione.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico e pratico
- **DESTINATARI**

Avvicinamento al caffè è pensato e dedicato a tutti coloro che intendono approcciare al mondo del caffè dal punto di vista professionale per accedere alle competenze di base. Inoltre serve per valutare l'eventuale preparazione per l'accesso al corso di barista primo livello o a corsi successivi.
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
  - Cenni storici sul caffè, coltivazione, produzione e commercio
  - Caratteristiche dell'Espresso
  - Macchina da Espresso e macinadosatore;
  - Regole per la preparazione del perfetto Espresso Italiano
  - Tecniche di base per la realizzazione del Cappuccino e bevande a base Latte.
  - Manutenzione e pulizia dei macchinari.
- **COSTO**
  - Diploma

### **CORSI CERTIFICAZIONE HACCP**

PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

Accademia del Caffè, Via Idrovore della Magliana 149, 00148 Roma

[accademiadelcafferoma@gmail.com](mailto:accademiadelcafferoma@gmail.com)

[accademiadelcaffè@anticocafferoma.com](http://accademiadelcaffè@anticocafferoma.com)

Tel 3465769287

