



ACCADEMIA

BARISTA 1° LIVELLO

- **DURATA** 3 gg 12 ore 4 ore al dì
- **OBIETTIVO** Il corso si propone di analizzare a 360 gradi la professione, insegnando le tecniche di estrazione e di risoluzione dei problemi.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico e pratico
- **DESTINATARI** Per tutti coloro che praticano già la professione di barista ma senza basi accademiche per approcciare alla professione del barista in maniera altamente professionale.
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
 - Studio del caffè dal seme all'espresso italiano.
 - Preparazione della macchina per l'espresso.
 - Il macinino e la macinatura.
 - Risoluzione dei principali problemi dell'estrazione del caffè (sovragestratto e sottogestretto).
 - Corretta preparazione del cappuccino tradizionale italiano, --Principi di pulizia e manutenzione macchinari

-
- Diploma SI
 - Dispensa SI
 - Divisa SI
 - Esame SI

CORSI CERTIFICAZIONE HACCP
PER TUTTI I PARTECIPANTI SIMPATICO OMAGGIO

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

accademiadelcafferoma@gmail.com

accademiadelcaffè@anticocafferoma.com

Tel 3465769287

