



# ACCADEMIA

## MAESTRO BARISTA

corso completo per i professionisti del bar

- **DURATA** 4 gg 16 ore 4 ore al dì
- **OBIETTIVO** Dedicato a coloro che vogliono padroneggiare la professione del barista per aspirare a contratti di lavoro di primo livello, il corso è anche utile a tutti coloro che intendono aprire una propria attività.
- **TIPOLOGIA DEL CORSO** Teorico e pratico
- **DESTINATARI** Per tutti coloro che hanno già una buona preparazione che sarà valutata dai nostri trainer, e per chi ha già frequentato i nostri precedenti corsi
- **PROGRAMMA DIDATTICO**
  - Storia del caffè ( dalla semina al macinino).
  - Preparazione e set-up della macchina da espresso italiano.
  - La macinatura, regolazione, equazione peso-macinatura in base alla tipologia, granulometria, individuazione e risoluzione dei guasti.
  - Tecniche per la perfetta estrazione dell'espresso italiano, individuazione e risoluzione dei guasti.
  - Test pratici sull'analisi gustativa, visiva, aromatica e olfattiva.
  - Tecniche per la perfetta preparazione del cappuccino e delle bevande a base latte montato.
  - Pulizia dei macchinari, manutenzione, prima assistenza e diagnosi dei guasti.

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

[accademiadelcaffè@anticocafferoma.com](mailto:accademiadelcaffè@anticocafferoma.com)

Tel 3465769287

