

ACCADEMIA HISTO

CORSO PROFESSIONALE BARISTA SKILLS

Barista Skills nasce per tutti coloro che desiderano assimilare le competenze necessarie per impostare il macina caffè, preparare l'espresso e vaporizzare correttamente il latte per dare la giusta consistenza alla crema per il cappuccino. Questo modulo consente di ottenere una profonda comprensione del caffè stesso e acquisire competenze pratiche sulla tecnica della montatura del latte e del suo versamento per effettuare la Latte Art. Inoltre, nozioni di salute e sicurezza alimentare, servizio e fondamenti di gestione del business.

Il modulo Barista Skills è composto da tre livelli: Foundation, Intermediate e Professional. I moduli sono acquistabili separatamente.

➤ **Destinatari:**

Professionisti ed imprenditori che vogliono avviare un'attività nel settore food&beverage;

Amatori;

Baristi che vogliono approfondire la conoscenza del mondo del caffè.

➤ **Tipologia di corso:**

Teorico e pratico.

➤ **Argomenti:**

Si inizia con una parte teorica sui miti e leggende sulla diffusione della pianta e della bevanda nel mondo, specie e varietà botaniche della pianta della coffea; origini, tecniche di raccolta, lavorazione e diffusione del caffè verde. La tostatura e la creazione delle miscele.

Argomenti:

i parametri per l'erogazione di un espresso perfetto: la macinatura, la dose e la temperatura dell'acqua;

assaggiare il caffè in tazza e descriverne le caratteristiche organolettiche;

quali parametri influenzano il gusto acido e amaro nell'espresso;

le regole delle 5 L per un cappuccino perfetto: il latte, la lattiera, la lancia vapore, la lavorazione, la latte art;

le tecniche di latte art: freepouring ed etching;

sessioni pratiche di preparazione di espresso;

sessioni pratiche di preparazioni di cappuccini.



➤ **Orario:**

Dalle ore 10.00 alle ore 18.00

➤ **Sede:**

Accademia Histo | Piazzale del Fante, 54 – 55 | Palermo

➤ **N° partecipanti:** Max. 8

➤ **Per informazioni:**

accademia@histocaffe.com | social@histocaffe.com;

+ 39 091 785 6285 | +39 340 471 99 78.



Modulo di iscrizione

Fax +396193522

Email: accademia@histocaffe.com

Nome: _____

Cognome: _____

Azienda: _____

Indirizzo: _____

P.IVA: _____

Corso: _____

Costo corso €. _____

Durata: _____

Allego copia del bonifico effettuato sul c/c IT08R050340460700000000845 presso Banco Popolare Ag.7 Palermo

Firma

Data