



La caffetteria per il bar



INIZIO CORSO: martedì 23
novembre 2021

durata: 8 ore

Prezzo: 237,90 € (195,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

La caffetteria nei bar può rappresentare anche la metà dell'incasso giornaliero, dalla sua qualità dipende buona parte del business. E' perciò utile per gli addetti del settore scoprire come lavorare il caffè in maniera più consapevole ed efficiente, ricercando un risultato che garantisca qualità del prodotto e del servizio.

Il corso avrà un'impostazione teorico-pratica ed è pensato per quanti desiderano arricchire l'offerta del proprio locale e proporre alla clientela un ricco assortimento di specialità di caffetteria, migliorando il servizio di questi prodotti con una particolare cura degli aspetti tecnici e decorativi. Un approccio moderno ad una caffetteria al passo con i tempi.

Calendario corso: martedì 23 e 30 novembre 2021.

Obiettivi:

Il corso fornirà ai partecipanti nozioni sul caffè e tecniche per l'utilizzo della macchina per caffè espresso. Inoltre si praticherà la montatura del latte, con esercizio sulla creazione di cappuccini tradizionali e altre preparazioni a base di latte.

Il corso ha lo scopo di fornire ai partecipanti le basi per affrontare qualsiasi richiesta legata al mondo della caffetteria tradizionale.

Contenuti:

- Il caffè e la tostatura
- La regola delle 5 M
- Estrazione dell'espresso perfetto
- Pratica di macinatura ed estrazione espresso
- Preparazioni a base di caffè
- La montatura del latte
- Il cappuccino tradizionale
- Preparazioni a base di latte
- Pratica di esecuzione di cappuccino tradizionale e preparazioni a base di latte

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 195,20 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 23 novembre 2021
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 16 novembre 2021

Destinatari:

Baristi e coloro che hanno a che fare quotidianamente con la preparazione di espressi e cappuccini.