



Coffee Academy



INIZIO CORSO: giovedì 14 novembre 2024

durata: 16 ore

Prezzo: **469,70 € (385,00 € + IVA)**

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.**

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 è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Giovedì 14 novembre 2024
dalle 14.30 alle 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Giovedì 7 novembre 2024

Destinatari:

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