Officina del Barista Academy

CAFFETTERIA ITALIANA

CONTENUTI:

- Introduzione al mondo del caffè: filiera e processo produttivo, arabica e robusta
- Approfindimenti sulle 5 M: miscela, macchina, mano dell'operatore, macinadosatore, manutenzione
- Conoscenza del macinadosatore e corretto utilizzo
- Il caffè espresso: tecnica corretta di estrazione
- Il cappuccino: introduzione agli strumenti necessari
- Il latte: tipologia e composizione
- Come montare il latte
- Pulizia della macchina e delle attrezzature

COSTO DEL CORSO: Euro 200 + IVA

MODALITA' DI FREQUENZA: 6 ore full immersion

ATTESATO DI FREQUENZA BARMAN AT WORK - TORREFAZIONE EL MIGUEL

OFFICINA DEL BARISTA ACADEMY, VIA VOLDOMINO 66, 21016, LUINO (VA)