

PASSALACQUA TRAINING PROGRAM MASTERCLASS BARISTA



Il Mondo dell'Espresso

Un viaggio alla ricerca del caffè perfetto...

1

INDEX

1. CAFFÈ E ZONE DI PRODUZIONE
2. ARABICA VS ROBUSTA
3. IL PREZZO DEL CAFFÈ'
4. CENNI SULLA TOSTATURA
5. MACCHINE DA CAFFÈ
6. ESPRESSO
7. MACINARE
8. LA MANUTENZIONE

COSA SI IMPARA NELLA MASTERCLASS?

- La Masterclass si configura come una sessione di studio ed approfondimento destinata ad ogni addetto al settore caffè.
- Durante un percorso strutturato in un'intera giornata imparerai:
 - - Nozioni sulla pianta del caffè
 - - Dove si coltiva il genere Coffea
 - - Come è fatto un chicco di caffè
 - - Principali differenze tra Arabica e Robusta
 - - Cenni sul processo di tostatura e sulla conservazione del caffè
 - - Come funziona una macchina da espresso
 - - Differenza tra macchine a leva e semi-automatiche
 - - Le regole per un Espresso perfetto (tempi, temperatura, macina, dosaggio ecc.)
 - - Strumenti del Barista

MODELLO DIDATTICO DELLA MASTERCLASS

La lezione sarà composta da:

- Momenti di teoria
 - - Video proiezione e spiegazione macro argomenti
 - - Domande e risposte
 - - Test dinamici
- Momenti di pratica
 - - Riconoscimento qualità e difetti del caffè verde
 - - Riconoscimento qualità del caffè estratto
 - - Dimostrazione del corretto uso delle attrezzature da bar