

FORMAZIONE PROFESSIONALE 2019

CAFFÈ, CAPPUCCINO & CO: COME PREPARARE UNA BEVANDA PERFETTA DAL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

Quando: 28 novembre 2019 dalle 10:00 alle 17:00

Dove: Vendomat – Via G. Di Vittorio, 358/6 - Sesto San Giovanni (MI)

Contenuti:

- Il caffè: specie più diffuse, loro caratteristiche e differenze.
- Regole di estrazione, loro parametri e conservazione del prodotto.
- Che cos'è l'espresso.
- Valutazione della qualità del caffè: analisi sensoriali per riconoscere i principali difetti di estrazione.
- Prove pratiche di estrazione con parametri e attrezzature diverse.
- Cenni sull'acqua idonea per il caffè e prassi igienica.

A chi è rivolto:

Corso dedicato ad operatori della distribuzione automatica che vogliono sviluppare delle competenze pratiche utili per operare sulle più diffuse attrezzature.

Obiettivi:

Acquisire o incrementare le competenze sulla preparazione dell'espresso e del cappuccino per servire bevande di migliore qualità.

Ente di formazione: Alessandro Galtieri – Trainer SCA Italy