



I CORSI MASTER ESPRESSO

BARISTA SKILLS FOUNDATION

Il corso Barista Skills Foundation tratta gli argomenti principali della professione del barista. Si parte dal corretto utilizzo della macchina del caffè, la giusta calibratura del macinino, la gestione dello spazio di lavoro per arrivare poi alla pulizia quotidiana dei macchinari.

E' un corso creato appositamente affinché si possano avere tutte le competenze necessarie per saper riconoscere le varie estrazioni del caffè e, a livello pratico, conferire le competenze necessarie per una giusta preparazione di un espresso e di un cappuccino.

Tutto questo ha come obiettivo finale quello di formare futuri baristi competenti, attenti alla qualità della materia prima e del proprio operato.



TEORIA

- Origini del caffè
- Regione di coltivazione del caffè
- Il viaggio del caffè
- Specie di caffè più comuni
- Qualità - cos'è il caffè specialty
- Raccolto e processi di lavorazione
- Definizione di caffè commerciale vs Specialty

Conoscenze principali per un barista

- Analisi, spiegazione e applicazione di tutti gli strumenti presenti dietro un banco di lavoro (macchina espresso, macinatore ecc.)

Preparazione di un espresso e controllo della concentrazione

- Impatto diversi tipi di macinatura sull'estrazione
- Dosaggio e distribuzioni applicati alla pressatura
- Concetto di estrazione e solubilità

Metodi di controllo dell'estrazione

- Assaggio e valutazione di un espresso
- Riconoscere i vari cambiamenti sensoriali della tazza a variare dei parametri d'estrazione
- Corpo e texture di un espresso

Latte

- Nozioni base sul latte
- Tecniche di schiumatura

Pulizia

- Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature

Attrezzature:

- Macchina espresso
- Macinatore
- Caffè per espresso
- Pressino
- Lattiere
- Latte
- Rifrattometro
- Panno per pulizia filtro
- Pennello

PRATICA

- Preparazioni di espressi modificando tutti parametri discussi (dose, temperatura, tempo ecc)
- Corretta disposizione della gestione dello spazio e del flusso di lavoro
- Assaggio in modalità espresso
- Pratica montatura latte
- Preparazioni di bevande con latte (cappuccino, caffelatte ecc)
- Tecniche di montatura
- Simulazioni flusso di lavoro banco

BREWING FOUNDATION

È un corso ideale per chiunque desideri esplorare il modo per migliorare la qualità del caffè. Il corso copre un'ampia gamma di argomenti, fra cui: esplorazione del processo d'infusione in termini di attrezzature, ordine di estrazione e umidificazione; elementi essenziali dell'infusione e relativa influenza sul risultato in tazza; analisi del caffè infuso e correzioni da considerare della pulizia e della manutenzione.



TEORIA

Metodi estrazione e attrezzatura

- Elenco, funzionamento e classificazione dei vari metodi di preparazione alternativi all'espresso
- Definizione metodi pour over
- Elenco e spiegazione parametri relativi all'estrazione in pour over

Linee guida metodi brewing

- Elementi essenziali dell'estrazione, rapporto tra acqua e caffè
- Rapporti adeguati a secondo della cultura
- Rffetto sui composti solubili (forza)
- Rffetto della macinazione sulla resa dei composti solubili (estrazione)
- 3 T (tempo, temperatura, turbulence)
- Qualità acqua
- Mezzo di filtrazione
- Importanza del ciclo di estrazione
- Blooming (pre-infusione)

PRATICA

Prove pratiche d'estrazione di diversi metodi

Divise in fasi di estrazione

Calcolo resa finale estrazione

• **Attrezzature:**

- Bollitore acqua
- Macinatore per filtro tipo EK43
- Metodi filtro (V60, aeropress, chemex ecc)
- Caffè per filtro
- Kettle
- Server
- Filtri (carta, metallo)
- Bilance
- Rifrattometro

LATTE ART

Un corso per gli appassionati del latte e delle sue forme artistiche, per apprendere tutti i segreti della tecnica di versata nel freepouring ed etching.

Senza dimenticare l'estetica, verranno infatti spiegate le figure base (cuore, foglia, cigno e tulipano).



PRATICA

- Storia della latteart, evoluzione e divulgazione.
- Montatura del latte e diversi metodi di porzionatura del latte.
- Tecnica e parametri di versata nel freepouring.
- Tecniche e parametri di utilizzo della tecnica etching.
- Realizzazione principali figure base freepouring: cuore, foglia, cigno, cuore dentro cuore e tulip.
- Account e fidelizzazione nell'utilizzo della latteart durante il lavoro.