

Corsi Caffetteria

MODULO 1-CAFFETTERIA BASIC:

IL CAFFÈ E L'ESPRESSO ITALIANO

Obiettivi

Lavorare con competenza e consegnare un prodotto in tazza sempre perfetto.

Destinatari

Il corso è rivolto a tutti gli operatori che si avvicinano per la prima volta al mondo caffetteria o che ne hanno conoscenza di base.

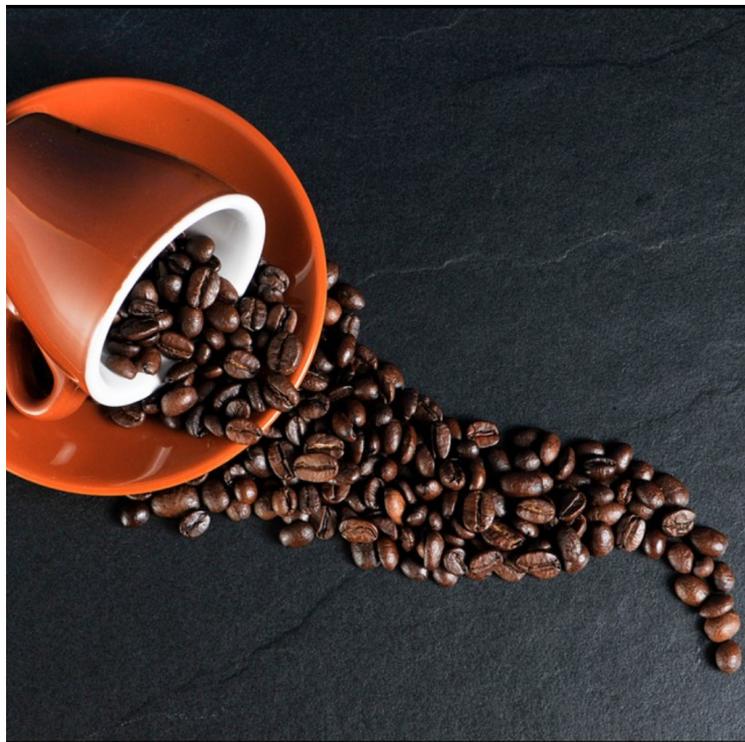
Contenuti

Il caffè: la storia, coltivazione e lavorazione, principali specie e loro proprietà organolettiche
Espresso: cos'è e quali sono i passaggi fondamentali per ottenere un caffè espresso (Le 5 M)
Conoscenza e manutenzione delle attrezzature e materiale di lavoro.

Pratica

Regolazione del macinadosatore e test di macinatura
Realizzazione ed estrazione di un caffè espresso perfetto
Prove di routine di servizio e organizzazione della postazione di lavoro
Basi di montatura latte

Calendario Lunedì 29 ottobre 2018 | ore 15:00-19:00



MODULO 2 LATTE:

IL LATTE E IL CAPPUCCINO ITALIANO

Obiettivi

Acquisire le tecniche per la produzione di un ottimo cappuccino con crema di latte a tessitura renderà i vostri prodotti molto più gradevoli al palato e alla vista dei clienti.

Destinatari

Indirizzato a chi opera già nel settore ed ha almeno una conoscenza di base della lavorazione del prodotto caffè ma vuole ampliare le proprie skills specifiche sull'utilizzo dell'alimento/elemento LATTE per affinare ed ampliare la produzione di bevande calde e fredde a base di caffè e latte.

Contenuti

Il latte (elemento/alimento): cos'è, come conservarlo e trattarlo correttamente (Le 5 L)
Corretto utilizzo dell'attrezzatura e della lancia vapore
Il cappuccino: cos'è e come si prepara correttamente.

Pratica

Pratica di montatura corretta del latte
Preparazione e corretta routine di servizio di un cappuccino
Preparazione di altri prodotti a base latte: caffè macchiato, caffelatte e latte macchiato
Preparazione e gestione dei prodotti in un servizio simultaneo

Calendario Lunedì 12 novembre 2018 | ore 15:00-19:00

MODULO 3 LATTE ART

Obiettivi

implementare la propria professionalità confezionando un prodotto decorato con tecniche di latte art di diverso tipo: free pouring, etching, latte art 3d.

Destinatari

Indirizzato a chi possiede già una buona conoscenza e dimestichezza nella produzione di un caffè espresso e nella montatura del latte.

Contenuti

Il latte (elemento/alimento): cos'è, come conservarlo e trattarlo correttamente (Le 5 L)
Differenza di lavorazione di montatura latte classica e per latte art.

Pratica

Pratica di montatura corretta del latte
Pratica di esecuzione di decorazioni con pennino
Pratica di esecuzione di decorazioni 3d
Pratica di esecuzione di figure base in free pouring: cuore, foglia, tulipano

Calendario Lunedì 19 novembre 2018 | ore 15:00-19:00

QUOTA DI PARTECIPAZIONE**SINGOLO MODULO**

€ 60,00 + Iva Associati CNA

€ 80,00 + Iva NON Associati CNA

Se ti iscrivi a tutti e 3 i moduli entro il 15 ottobre 2018 riceverai uno sconto sulla quota complessiva di partecipazione.

Per gli **Associati CNA**, la quota di partecipazione sarà pari a **€ 160,00 + iva** anziché € 180,00 + iva.

Per i **NON Associati CNA**, la quota di partecipazione sarà pari a **€ 210,00 + iva** anziché € 240,00 + iva.

**SEDE DIDATTICA
CAFFÈ' MOLINARI**

Via Francia, 20, 41122 Modena MO

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

CNI ECIPAR

T. 059 269800

F. 059 253488

@. spezani@mo.cna.it**SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSO CAFFETTERIA**Da inviare a CNI ECIPAR - Email: spezani@mo.cna.it Fax 059 / 253.488

Il/la sottoscritto/a _____ Nato/a a _____ il _____

residente a _____ Via _____

Domicilio (se diverso dalla residenza) _____

Telefono _____ Cell. _____ E.mail _____

Titolo di studio _____

 Disoccupato Studente Dipendente Socio CollaboratoreDell'Impresa: _____ Associato CNA NON associato CNA**Intende iscriversi al modulo:** **MODULO 1 - CAFFETTERIA BASIC** **MODULO 2 - LATTE E CAPPUCCINO** **MODULO 3 - LATTE ART**

ISCRIZIONE: Il sottoscritto prende atto che la domanda di iscrizione al **corso** sarà confermata da parte di CNI-ECIPAR entro 5 giorni prima dell'inizio delle attività d'aula. I corsi avranno inizio al raggiungimento del numero minimo di 6 partecipanti, nel caso non venissero raccolte sufficienti adesioni, l'ente di formazione si riserva la facoltà di rinviare l'inizio delle attività.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: La quota di partecipazione dovrà essere corrisposta anticipatamente alla prima data del corso, l'importo è definito in base al corso scelto secondo quanto indicato nella presente scheda di iscrizione.

MODALITA' DI PAGAMENTO: mediante bonifico bancario intestato a **CNI-ECIPAR Modena, Banca Popolare dell'Emilia Romagna, Codice IBAN IT 70 N 05387 12900 00000030866** con la indicazione della seguente causale:

"iscrizione di Cognome e nome del partecipante e titolo del corso"

DISDETTA: Il partecipante ha diritto di recesso, secondo le modalità previste dalla presente scheda adesione. Sarà possibile disdire entro il termine di **7 giorni lavorativi antecedenti la data di avvio del corso**, a mezzo di raccomandata A.R., da recapitarsi a CNI-ECIPAR, corrente in Modena, Via Malavolti, n. 27. o anche fax al numero 059-253488.

Oltre questo termine, o nel caso di mancata partecipazione alle lezioni, al partecipante verrà fatturata l'intera quota di iscrizione.

DATI PER LA FATTURAZIONE:

Ragione sociale Ditta/Nome Cognome _____

P.Iva /C.F. _____

Città _____ Via _____

Per accettazione**Data** _____**Firma** _____

D.Lgs. n° 196 del 30-06-2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali, il sottoscritto dichiara il proprio assenso affinché i sopraindicati dati personali siano raccolti e trattati secondo quanto disposto dalle vigenti normative.

Data _____**Firma** _____