

# 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](mailto:spezani@mo.cna.it)**SCHEDA DI ISCRIZIONE CORSO CAFFETTERIA**Da inviare a CNI ECIPAR - Email: [spezani@mo.cna.it](mailto: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** \_\_\_\_\_