FORMAZIONE PROFESSIONALE COFFEE & BARISTA

Percorsi teorico-pratici dedicati alla cultura del caffè, alle tecniche di estrazione e allo sviluppo delle competenze professionali in caffetteria.

NUOVABAR
SERVIZI Ho.Re.Ca. dal 1994

INFUSION
COFFEE EXPERIENCE

1 barista foundation

Fondamenti professionali di caffetteria ed estrazione espresso.

Un percorso introduttivo pensato per acquisire un metodo di lavoro corretto alla postazione bar, comprendendo le variabili che determinano la qualità e la costanza dell'espresso.

Contenuti

- La filiera del caffè: specie botaniche, origine, raccolta, processing e tostatura
- Il caffè in grani: caratteristiche e influenza sull'estrazione
- Macinacaffè professionale: funzionamento, granulometria e regolazione
- Principi dell'estrazione espresso
- Dose, resa in tazza, tempo di estrazione e rapporto di estrazione
- Distribuzione, livellamento e pressatura del macinato
- Lettura dell'estrazione: riconoscere e correggere sottoestrazione e sovraestrazione
- Impostazione e regolazione della ricetta espresso
- Introduzione alla montatura del latte e preparazione del cappuccino
- Organizzazione della postazione e workflow operativo
- Pulizia, manutenzione ordinaria e corretta gestione di macchina espresso e macinacaffè

Parte pratica
Regolazione del macinacaffè, dial-in dell'espresso, preparazione ripetuta della ricetta, montatura del latte e realizzazione di espresso e cappuccino secondo standard definiti.

Obiettivo del corso
Rendere il partecipante autonomo nella gestione delle operazioni fondamentali della postazione espresso e capace di mantenere qualità e ripetibilità durante il servizio.

Ore 4/6
€190 + iva

Rush simulation (modulo facoltativo ma fortemente consigliato)
Regolazione del macinacaffè, settaggio station caffetteria come se dovessimo riprodurre un rush giornaliero e realizzazione di un intero menu caffetteria. Gestione dello stress e della clientela.

Ore 4
€ 180 + iva



2 milk technique & latte art

Tecnica del latte, texture e introduzione alla Latte Art

Contenuti

- Composizione del latte e comportamento di proteine, grassi e zuccheri durante la vaporizzazione
- Temperatura e influenza sulla texture e sulla percezione sensoriale
- Introduzione alle bevande vegetali: differenze tecniche nella vaporizzazione
- Utilizzo corretto della lancia vapore
- Fasi di stretching e texturing
- Creazione di una microfoam fine, elastica e lucida
- Differenza tra schiuma tradizionale e microfoam per Latte Art
- Rapporto tra espresso, latte e dimensione della tazza
- Principali ricette milk-based: cappuccino, flat white, caffè latte e relative proporzioni
- Tecnica di versata: altezza, flusso, inclinazione e movimento
- Introduzione alle figure fondamentali di Latte Art

Parte pratica

Esercitazioni progressive sulla vaporizzazione, controllo della texture, integrazione latte-espresso e versata. Realizzazione di cappuccino professionale e prime figure Latte Art.

Obiettivo del corso
Acquisire controllo e ripetibilità nella montatura del latte e comprendere come adattare texture e tecnica di versata alle diverse preparazioni.

Ore 4/6
€180 + iva





brewing & filter coffee

Metodi di estrazione filtro e controllo della ricetta

Contenuti

- Principi dell'estrazione del caffè filtro
- Percolazione, immersione e principali sistemi di brewing
- Relazione tra dose di caffè, quantità d'acqua e bevanda estratta
- Brew ratio e costruzione della ricetta
- Granulometria e distribuzione delle particelle
- Temperatura dell'acqua
- Tempo di contatto
- Agitazione e turbolenza
- Portata e tecnica di versata
- Blooming e gestione delle diverse fasi dell'estrazione
- Influenza dell'acqua sull'estrazione
- Strength ed Extraction Yield
- TDS: significato, misurazione e utilizzo del rifrattometro
- Lettura dei risultati e correzione della ricetta
- Analisi sensoriale applicata al brewing

Parte pratica

Preparazione e confronto di diverse ricette attraverso metodi filtro. Variazione controllata dei principali parametri di estrazione, misurazione del TDS e valutazione sensoriale del risultato.

Obiettivo del corso
Imparare a progettare, misurare e correggere una ricetta di brewing, comprendendo non soltanto come eseguire un metodo filtro, ma perché una variazione dei parametri modifica il risultato in tazza.

Ore 4/6
€ 220 + iva



4 sensory & cupping

Introduzione all’analisi sensoriale applicata al caffè

Contenuti

- Principi dell'analisi sensoriale
- Gusto, aroma, flavour e percezione retronasale
- I gusti fondamentali e la loro identificazione
- Acidità, dolcezza e amarezza nel caffè
- Corpo, texture e mouthfeel
- Intensità, qualità e persistenza aromatica
- Sviluppo della memoria olfattiva
- Utilizzo della Coffee Taster's Flavor Wheel
- Introduzione ai principali descrittori aromatici del caffè
- Riconoscimento olfattivo attraverso kit aromatici
- Introduzione al protocollo di cupping
- Preparazione del campione e procedura di assaggio
- Confronto tra origini, varietà, processi e profili di tostatura
- Costruzione di un vocabolario sensoriale condiviso

Parte pratica

Test di riconoscimento gustativo e olfattivo, esercizi sui descrittori, comparazione di campioni e sessione guidata di cupping.

Obiettivo del corso
Sviluppare un approccio strutturato all'assaggio e acquisire un linguaggio tecnico che permetta di riconoscere, descrivere e confrontare le caratteristiche sensoriali del caffè.

Ore 4/6
€ 240 + iva



Academy • Shop • Experience

Via Primo Carnera 10 Reggio Emilia

348 594 9963 - infusion.reggioemilia@gmail.com

NUOVABAR
SERVIZI Ho.Re.Ca. dal 1994

INFUSION
COFFEE EXPERIENCE