



**CONOSCENZA BASE DEL BARISTA
IN CAFFETTERIA**

INTERESSE E OPPORTUNITÀ OFFERTE DAI CORSI COFFEEL QUALITY COFFEE EXPERIENCE

I corsi di formazione Coffeel Quality Coffee Experience sono rivolti :

a neofiti che desiderano con impegno qualificarsi e collocarsi professionalmente nel Mondo del Caffè;
a operatori del settore HO.RE.CA. consapevoli che distinguersi sia possibile unicamente attraverso l'approfondimento di contenuti di alto valore e alla padronanza della relativa esperienza pratica.
Questi gli strumenti irrinunciabili per essere riconosciuti Advisor (del Caffè) autorevoli e credibili.

Alcune opportunità offerte dal nuovo trend della Fourth Coffee Wave l'Artigiano Tostatore oggi denominato Roaster è alla continua ricerca di materia prima da selezionare nella sua tracciabilità (è al passo con i tempi per la gestione della tostatura: caffè espresso-filtro-moka-porzionato da proporre in caffetteria o nel proprio coffeelab)

Il Barista oggi è un Professional Barista (non più manovale della macchina espresso al Bar, ma informatore e impegnato in progetti di vera caffetteria)

Il Taster o Sommelier del caffè, del tè, del latte, etc. (è l'addetto al controllo qualità prodotti in acquisto, preparati e manipolati)

Il Consulente, oggi è l'Advisor per le aziende che ruotano intorno alla Filiera del Caffè (case costruttrici di macchine da caffè espresso e filtro, tostatrici, catene di caffetterie, etc.)

Dal momento che si decide di investire sulla propria conoscenza, infinite opportunità possono delinearsi.

Il settore del caffè è un settore in costante crescita, alla ricerca di personale preparato e disponibile alla condivisione in virtù di progetti volti al miglioramento della qualità del prodotto e del servizio.

FULVIO MANUELLO fondatore del progetto

- Trainer autorizzato SCA 2015 - 2018 – settore caffè verde, tostatura e barista.
- Consulente esterno AICAF 2018 – 2019 - settore caffè verde e tostatura.
- Più volte Giudice per il Gran premio della Caffetteria Italiana.
- Approfondisce i suoi studi presso l'azienda internazionale di selezione di caffè verde specialty BELCO di Bordeaux.
- Approfondisce le conoscenze sui metodi di decaffeinizzazione presso il laboratorio di Trieste DemusLab .
- Approfondisce la sua conoscenza sulla botanica presso diverse piantagioni Colombiane (Botero, Armenia e Oasis Café, Abrego).
- Membro attivo e consulente per il settore Caffè dell'associazione 'trade not Aid' Oasis For Peace Monaco.
- Socio fondatore di Coffeel Quality Coffee Experience di Ventimiglia.

Nel **2010** prima di investire nel mio progetto ho iniziato a vivere, sperimentare e studiare al fianco dei più straordinari esperti del settore, che attraverso il loro sapere mi hanno fatto crescere professionalmente e umanamente. Devo ringraziare la loro autorevole umiltà.

Il percorso ha avuto inizio con un anno di esperienza formativa a Trieste strutturata ad hoc presso grandi aziende del settore caffèicolo. I corsi formativi riguardavano anche le dinamiche d'acquisto del Caffè verde secondo le quotazioni di borsa. Ulteriori esperienze fatte presso Torrefazioni sul territorio nazionale e internazionale mi hanno aiutato a comprendere come strutturare correttamente la logistica e l'inserimento di attrezzature realmente indispensabili per valorizzare la produzione e la consulenza. Il prodotto caffè di Qualità è ricercato e richiesto dai mercati, sia come caffè espresso che in metodi alternativi (filtro, moka etc.)

Il mercato del nord Europa, che influenza le nostre abitudini, oltre alla qualità artigianale italiana del prodotto, richiede informazioni e cultura.

Da questa consapevolezza nasce il desiderio, in tempi di cosiddetta "crisi", di offrire oltre ad un caffè Italiano artigianale, professionisti preparati e consapevoli di quanto faccia la differenza la loro inesauribile competenza".

PRIMO ARGOMENTO TRATTATO

Piantagione e Aere Geografiche (Corso Teorico)

- Comprensione materia prima caffè verde derivante dal frutto (la ciliegia) di una pianta
- Comprensione del fatto che il caffè ha una diverse di specie *Coffea Arabica* *Coffea Canephora* (Robusta). Quali le principali specie coltivate
- Modalità di coltivazione, raccolta e contenuto di caffeina
- Consapevolezza che la posizione geografica, il terreno, l'altitudine e il clima influenzano il gusto del caffè (flavour)
- Consapevolezza dei vari metodi di lavorazione agricola dei caffè dopo il raccolto (lavati, semi lavati o naturali...)

**CORSO DI FORMAZIONE
PER L'INSERIMENTO PROFESSIONALE
NEL SETTORE DEL CAFFÈ**

**PROGRAMMA IDEATO PER COLORO
CHE DESIDERANO FISSARE LE BASI DEL
BARISTA IN CAFFETTERIA**

al termine del corso sarai in grado di

Calibrare il tuo macinadosatore

Estrarre un espresso perfetto

Preparare correttamente il cappuccino

SECONDO ARGOMENTO TRATTATO

Fondamenti di Tostatura (Corso Teorico e Pratico)

- Consapevolezza del cambiamento che il caffè subisce al momento della tostatura
- Consapevolezza che umidità e temperatura di stoccaggio del caffè possono influire negativamente sulla qualità del caffè
- L'importanza della conservazione del caffè dopo la tostatura
- Assaggi di caffè tostati in monorigine o in miscela - come riconoscere una caffè Arabica da un caffè Robusta.
- Come l'aroma del caffè cambia a seconda della varietà, delle origini e della tostatura

TERZO ARGOMENTO TRATTATO

Caffè in chicchi (Corso Teorico e Pratico)

- Importanza di utilizzare caffè fresco di tostatura e come conservarlo per minimizzarne il deterioramento
- L'importanza del mantenimento di un ambiente di lavoro igienico e organizzato
- Valutazioni e Procedure

QUARTO ARGOMENTO TRATTATO

Macinatura, dosatura e pressatura

(Corso Teorico e Pratico)

- Identificare i componenti principali di un macinacaffè, usandone la terminologia e la gestione corretta
- Comprendere l'influenza del dosaggio del macinato sui tempi di erogazione del caffè (sotto o sopra dose)
- Comprendere le fondamenta della regolazione del macinadosatore per una corretta estrazione, prove e assaggi con differenti macinature.
- Dimostrazione della tecnica corretta per distribuire uniformemente il caffè nel portafiltro (basket) - la sua fondamentale importanza.
- Dimostrazione causa /effetto con prova pratica di una corretta e una non corretta pressatura del panetto di caffè

QUINTO ARGOMENTO TRATTATO

Macchina Espresso estrazione e preparazione

(Corso Teorico e pratico)

- Conoscere la macchina da caffè espresso professionale (gruppo erogatore, filtro , lancia, doccette ..)
- Comperderne le sue funzioni e potenzialità
- Dimostrazioni delle fasi di preparazione di un caffè espresso e del caffè americano
- Comprensioni delle qualità sensoriali di un caffè espresso sotto o sovraestratto e di un caffè espresso equilibrato
- Prove e assaggi

SESTO ARGOMENTO TRATTATO

Tecniche del latte (Corso Teorico e Pratico)

- Comprensione dell'importanza della selezione e della freschezza del latte da utilizzare nella preparazione del cappuccino
- Utilizzo del latte in modo igienico
- Tecniche di lavorazione del latte per una bella tessitura e gestione della temperatura, considerati secondo i parametri SCA
- Le fasi della montatura del latte e l'utilizzo delle lattiere.
- Tecniche di versaggio per la preparazione di un cappuccino classico e di un caffelatte
- Prove e assaggi

SETTIMO ARGOMENTO TRATTATO

Pulizia e manutenzione (Corso Teorico e Pratico)

- Comprensione dell'importanza di una regolare pulizia (giornaliera) del macinacaffè e della macchina espresso.
- Riordino della postazione di lavoro

OTTAVO ARGOMENTO TRATTATO

Linee guida per una corretta estrazione del caffè Espresso e del caffè Filtro (Corso Teorico e Pratico)

- La qualità dell'acqua è fondamentale nelle estrazioni del caffè – tipologia, temperatura e proporzione acqua/caffè
- Il grado di Macinatura come influisce sull'estrazione
- Il tempo di estrazione, il contatto tra acqua e caffè, la quantità di solidi disciolti
- Temperatura dell'acqua fondamentale per estrarre gli aromi desiderati del caffè
- Turbolenza dell'acqua a contatto con il caffè aumenta l'estrazione nel caffè Filtro
- Cambiamento nell'estrazione di caffè filtro con l'utilizzo di metodi di filtraggio, carta, metallo o stoffa
- Conoscere i vari strumenti di estrazione per poter somministrare un caffè Filtro
- Conoscere tutte le procedure e l'uso corretto delle seguenti tecniche di preparazione: Chemex, Aeropress, Syphon , French Press, Moka, V 60, Cold drip Brew, Coffemaker.