

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

(in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano)

Le conoscenze teoriche e tecniche per conseguire l'abilitazione a servire l'Espresso Italiano Certificato.



8 ORE



ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST



TRUCILLO CENTRO FORMAZIONE



CENTROFORMAZIONE@TRUCILLO.IT



OBIETTIVI E FILOSOFIA

L'espresso italiano è per molti esercizi pubblici la principale fonte di entrata e per tutti uno degli elementi che ne distinguono la professionalità, richiamano clientela e determinano il livello di soddisfazione del cliente. L'espresso italiano è quindi una consumazione strategica in quanto capace di generare profitto immediato e a lungo termine.

Ottenere il massimo risultato dall'espresso non è cosa semplice: da un lato la sua preparazione impone conoscenze approfondite sulla qualità delle miscele, delle tecniche di macinatura e di quelle di estrazione in macchina, dall'altro vi sono vincoli economici che giocano un ruolo fondamentale sui margini economici che la tazzina può dare.

Per questo, per quanti desiderano diventare Espresso Italiano Specialist è stato messo a punto questo **corso di qualificazione in cui si tratta di come raggiungere la qualità globale**, per la massima soddisfazione del consumatore e del pubblico esercente e dei suoi fornitori.

L'abilitazione conseguita al corso Espresso Italiano Specialist è valida per qualificare l'operatore nell'ambito dell'Espresso Italiano Certificato.

CONTENUTI

Parte teorica:

- ☛ L'acquisto e la gestione della miscela: come si valuta la qualità sensoriale e il rapporto qualità/prezzo, come si deve gestire per ottenere il massimo del rendimento senza decadimento della qualità in tazza
- ☛ L'acquisto e la gestione del macinadosatore: la scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso
- ☛ L'acquisto e la gestione della macchina per l'espresso: la scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso
- ☛ Il cappuccino di qualità e le altre preparazioni con l'espresso

- ☛ Le modalità di servizio dell'Espresso Italiano

Parte pratica:

- ☛ Valutazioni attraverso l'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con miscele diverse e diversi gradi di macinatura
- ☛ Valutazioni attraverso l'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con diversi parametri di funzionamento della macchina

I SUPPORTI DIDATTICI E PROFESSIONALI CONSEGNATI AL CORSO

- ☛ La monografia "Espresso Italiano Specialist"
- ☛ Trialcard Espresso Italiano e blocco per appunti
- ☛ Scheda Cappuccino
- ☛ "L'Assaggio", la rivista dell'assaggio professionale
- ☛ "Espresso Italiano" e "Cappuccino Italiano" certificati

AMMISSIONE AL CORSO: possono essere ammessi al corso solamente le persone che hanno frequentato il corso di patente Iiac, previa opportuna verifica, pur senza ancora essere iscritte (lo dovranno fare al momento), e che abbiano sostenuto il test di ingresso (test teorico di patente).

DIFFICOLTÀ: ☛☛☛☛☛