

TRAINING DAY PRATICA

CORSI CAFFE PASCUCCI

TRAINERS: **EDDY RIGHI**

Blitz tecnico e pratico, pensato per chi ha poco tempo da dedicare alla formazione: tanta metodologia di base, i fondamentali dell'espresso e del cappuccino. Un focus concreto sulla professione del barista: cosa c'è da sapere, cosa da approfondire.

MATTINO 9,30 / 13,00

FONDAMENTALI DELLA MISCELA

FONDAMENTALI DELLA MACINATURA

L'ACQUA NECESSARIA PER
L'ESTRAZIONE

LA MACCHINA PER ESPRESSO

L'ESPRESSO DI QUALITA',
TEORIA, ANALISI, ASSAGGIO, PRATICA
E SERVIZIO

PAUSA PRANZO 13.00 / 13,45

POMERIGGIO 14.00 / 16.30

FONDAMENTALI DEL LATTE

PREPARAZIONE DEL LATTE PER
IL CAPPUCCINO: LA «MONTATURA»

PRATICA E SERVIZIO DEL CAPPUCCINO

MANUTENZIONE DEL GRINDER E DELLA
MACCHINA PER ESPRESSO

CONSEGNA ATTESTATI



CORSO: TRAINING DAY - PRATICA

TRAINERS: EDDY RIGHI



6 ORE, 200 EURO PIU IVA A PERSONA

SEDE CORSI:

AULA TRAINING CAFFE PASCUCCI

VIA LARGA, 60 - MISANO ADRIATICO (RN)

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI:

INFO@PASCUCCI.IT

TEL. 0541978524