

PROGRAMMA FORMAZIONE DOCENTI WEB

MAESTRI DELL'ESPRESSO JUNIOR 2021/2022

- Introduzione sul concorso e presentazione dei docenti
- Caffè verde- Differenze tra arabica e robusta; cenni per il riconoscimento in degustazione
- Tostatura e confezionamento
- Q&A
- La macchina espresso – l'importanza dell'acqua
- Il macinadosatore
- Q&A
- Caffè espresso: regole di preparazione, macinatura e riconoscimento di sovra e sottoestratto
- Dimostrazione pratica espresso, sovraestratto e sottoestratto: come riconoscerli in degustazione
- Il cappuccino: regole di preparazione
- Le bevande vegetali e il loro utilizzo in caffetteria
- Q&A
- Manutenzione e pulizia della macchina espresso e del macinadosatore
- Dimostrazione pratica di manutenzione.
- Q&A – Chiusura del corso