

BARISTA PROFESSIONAL**Sensory & Cup Tasting**

Questo percorso di Formazione, adatto a **Baristi Esperti** con comprovata esperienza e formazione alle spalle, è il passo chiave per un Barista Professionista che sappia **analizzare a livello oggettivo il Caffè** ed avere la **totale padronanza di attrezzatura** innovativa e di tutte le **tecniche della Latte Art**.

SEDE	
Lombardia	Milano Malpensa (Via Cantore, 19 Cardano Al Campo VA)

FREQUENZA		
Full Immersion	3 giorni (10:00 – 18:00)	Milano Malpensa

CARATTERISTICHE	Classe a numero chiuso (Max 12 persone)
EXTRA	---
REQUISITI	Certificato di Caffetteria Foundation e Advanced
DURATA	24 ore
MATERIALI	Kit Sanitario incluso
RICONOSCIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> Coffee Maker Specialist

PROGRAMMA

- Latte Art: Foglia, Vortex e Figure Incastrate;
- Specialty Coffee;
- Sapore ed Aromi;
- Analisi dell'acqua;
- Sistemi di Filtraggio;
- Degustazione Filter Coffee;
- V60 e Chemex;
- Aeropress e French Press;
- Syphon;
- Assaggio alla Brasiliana: Cupping;
- Set Up Coffee Shop;

LISTINO	FINANZIABILE	ACCONTO	SALDO	DILAZIONE
€ 620,00	Al 100%	---	---	---

Alloggio non incluso per i residenti fuori regione.

FONDI DISPONIBILI:

Questo corso, per gli studenti in possesso di entrambi le Certificazioni 3.1. e 3.2. di Federazione Baristi Italiani, sarà possibile effettuarlo gratuitamente, salvo esaurimento posti o risorse.