

Corso CAFFETTERIA E BASE LATTE ART
c/o IPSSAR di Siracusa marzo-aprile 2017

In collaborazione con l'Associazione "Mangiare bene e non solo"

Durata

20 ore, di cui 8 in presenza, 6 ore di formazione a distanza e 6 ore di sperimentazione didattica

Formatore e facilitatore

Prof. Gaetano Bongiovanni

Luogo e tempi

8 ore in presenza: 28-29 marzo 2017 presso IPSSAR "Federico II di Svevia" di Siracusa

6 ore di formazione a distanza e test di verifica: mediante piattaforma digitale, entro il 18 aprile 2017

6 ore di sperimentazione didattica: in laboratorio con alunni presso un IPSSAR, entro il 27 aprile 2017.

Produzione breve relazione e autodichiarazione delle ore svolte di formazione a distanza e di sperimentazione didattica: da inviare entro il 28 aprile 2017 al formatore.

Obiettivi

- Approfondire le conoscenze inerenti il mondo del caffè.
- Apprendere la modalità di montatura del latte per ottenere una crema di latte corretta.
- Acquisire tecniche moderne per la creazione di cappuccini disegnati e decorati utilizzando il movimento durante il versaggio del latte.
- Trasferire conoscenze e abilità inerenti il corso nell'insegnamento agli studenti.

Programma formazione in presenza

- Il Mondo del caffè, dalle origini alla raccolta e lavorazione del frutto, le varietà, le mono origini, le miscele, la tostatura.
- Dimostrazione di tipologie di estrazione: Syphon, Cold brew, Chemex, French press, Espresso.
- Organizzazione della postazione di lavoro.
- Uso corretto e manutenzione delle attrezzature e degli strumenti utili all'operatore.
- Il latte: le tipologie, la chimica e le tecniche di montatura.
- Tecniche di esecuzione per la realizzazione del cappuccino certificato italiano e per la realizzazione di cappuccini con le tecniche di "latte art": etching e free pour.
- Visione di un filmato e lettura di dispense
- Utilizzo delle conoscenze e delle tecniche apprese nella didattica di laboratorio

- Verifica finale e breve relazione sull'esperienza di trasferimento delle tecniche e delle conoscenze nelle lezioni di laboratorio.

Materiali corso “CAFFETTERIA E BASE LATTE ART” per la formazione a distanza

Ai corsisti del corso “CAFFETTERIA E BASE LATTE ART” vengono forniti i seguenti materiali disponibili su piattaforma PADLET:

- N. 6 video sulla storia del caffè e sulla pulizia di tutta l'attrezzatura inerente la preparazione del caffè (lancia vapore, gruppo erogatore, filtri, carrozzeria macchina, macinadosatore)
- N. 1 file con slide sul caffè e sul latte

Dopo il corso tecnico-pratico, la visione dei filmati e lo studio dei materiali forniti, ogni corsista dovrà compilare un test somministrato direttamente dal formatore o mediante piattaforma digitale.

Sperimentazione didattica

Ogni corsista dovrà progettare e realizzare lezioni di laboratorio con alunni dell'Istituto Alberghiero inerenti il programma del presente corso. Dopo la sperimentazione didattica svolta in laboratorio con gli alunni, ogni corsista produce una breve relazione con riflessioni sull'applicazione delle tecniche e delle conoscenze apprese e i risultati didattici ottenuti, possibilmente con documentazione fotografica da inviare al formatore.

Requisiti per l'ottenimento dell'attestato finale

La frequenza minima del corso è di 15 ore su 20, di cui tutte le 8 in presenza.

La relazione e il superamento del test (che richiede almeno l'80% delle risposte corrette) sono requisiti ineludibili per il rilascio dell'attestato di partecipazione al corso da parte di ARFA Scuola.

Per altre informazioni:

Prof. Paolo Gentili arfa@arfascuola.it – tel. 328.4472727

Prof. Gaetano Bongiovanni info@mangiarebeneensoilo.it – tel. 333.3700858

Il Direttore del corso Prof. Paolo Gentili