ACCADEMIA
VERGNANO

ACCADEMIA VERGNANO
Espresso
Caffè Vergnano
1882

ACCADEMIA VERGNANO

REGOLE E SEGRETI
DELL'ESPRESSO E NON SOLO

Caffè Vergnano organizza corsi professionali di diverso livello, curati dai docenti dell'Accademia Vergnano e dai migliori esperti del settore.

7 ACCADEMIE VERGNANO **IN ITALIA**

9 ACCADEMIE VERGNANO **NEL MONDO**

CORSI **BASIC E ADVANCED**

POSSIBILITÀ DI SOSTENERE GLI **ESAMI SCAE IN SEDE**

ACCADEMIA VERGNANO

CI DEDICHIAMO ALL'ARTE DEL CAFFÈ ESPRESSO DAL 1882: TRADIZIONE, ESPERIENZA, DEDIZIONE SONO I VALORI CARDINE DI CAFFÈ VERGNANO.

Con l'Accademia Vergnano vogliamo condividere tutti i processi che permettono di ottenere un espresso e un cappuccino sempre perfetti. Dalla selezione dei migliori caffè verdi, al metodo tradizionale e lento di tostatura per ogni singola origine, fino al controllo qualitativo dalla raccolta al confezionamento.
I nostri corsi sono rivolti a tutti coloro che desiderano approfondire la loro conoscenza sul mondo del caffè e a chi semplicemente vuole eccellere come barista professionista.
I corsi dell'Accademia Vergnano sono stati rinnovati, rendendoli più specifici per le esigenze dei diversi professionisti e del loro livello di preparazione.
Benvenuti all'Accademia Vergnano.

CAROLINA VERGNANO

ACCADEMIA VERGNANO

I DOCENTI...

DAMIAN BURGESS

Ha maturato un'esperienza di più di 20 anni nel settore Bar, sia italiano che estero. Authorised SCAE trainer of Europe dal 2011.

FRANCESCO VARETTO

Tecnologo alimentare specializzato per controllo della qualità e della sicurezza.

MARTINA LOFFI

Dopo aver conseguito una laurea in filosofia, si è specializzata nel settore Food&Wine con un master in cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia territoriale.

PIETRO VERGNANO

Responsabile ufficio acquisti e direttore di stabilimento. Si reca nei Paesi di origine a selezionare le migliori varietà di caffè Arabica e Robusta.

...E I PARTNER DELL'ACCADEMIA

LURISIA

Le nostre sorgenti sgorgano dal Monte Pigna a 1.460 metri sul livello del mare, in un ambiente incontaminato e lontano da fonti di inquinamento.
L'estrema leggerezza, solo 35,4 mg/lt, le rende acque adatte a qualsiasi tipo di consumo.
Lurisia è l'acqua ufficiale per Eataly e partner di prestigio per l'Accademia Vergnano".

www.lurisia.it

plus puly CAFF

Dal 1961 leader nei prodotti specifici per la pulizia di macchine caffè espresso e cappuccinatori professionali.
Detergenti specializzati per rimuovere le incrostazioni dalle parti meno accessibili, proteggono nel contempo le parti più delicate delle attrezzature, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche del classico Espresso e dell'originale Cappuccino all'italiana.

www.pulycaff.it

BARISTA SKILLS FOUNDATION

Cod.**99711**

Questo corso base fornisce un primo assaggio sulle competenze che deve acquisire il Barista. Si tratta di un corso per principianti, con poca o nessuna esperienza.
Un'introduzione al mondo del caffè, tecniche di impostazione ed utilizzo del macinacaffè, manutenzione della macchina e i segreti per un servizio perfetto.

durata del corso: **8** ore

BREWING & GRINDING FOUNDATION

Il corso è strutturato per conoscere i diversi metodi di estrazione del caffè.
Teoria e pratica per la corretta preparazione di cold drip, Chemex, Syphon, filter coffee, ecc.

durata del corso: **8** ore

REQUISITI: NESSUNA ESPERIENZA PREGRESSA.

LIVELLO 1 FOUNDATION

INTRODUZIONE ALLE DISCIPLINE DEL CAFFÈ, ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE, PREPARAZIONE AL LIVELLO SUCCESSIVO.

BARISTA & BARMAN FOUNDATION

Cod.**99713**

Esplorando le professioni del Barista e Barman.
Competenze Barman di base: conoscere gli strumenti - dagli shakers ai frullatori.
I segreti e le ricette per preparare i cocktail più famosi ed originali bevande a base di caffè, e non solo.

durata del corso: **4** ore

CAPPUCCINO PERFETTO

Cod.**99714**

Un breve corso pratico per montare al meglio la schiuma di latte ed ottenere il risultato perfetto ogni volta.
Una conoscenza di base sulle caratteristiche delle diverse tipologie di latte.

durata del corso: **4** ore

LIVELLO 2
INTERMEDIATE

APPROFONDIMENTO TECNICO SULLE ABILITÀ CHE IL BARISTA POSSIEDE.
DETTAGLIATA DEFINIZIONE DELLA PROPRIA PROFESSIONALITÀ.
PREPARAZIONE PER L'ESAME SCAE LIVELLO II
REQUISITI: CONOSCENZA DI BASE SULLE COMPETENZE DEL BARISTA E PADRONANZA DELLE ATTREZZATURE FONDAMENTALI.

BREWING & GRINDING
INTERMEDIATE

Il corso è strutturato per conoscere i diversi metodi di estrazione del caffè.
Teoria e pratica per la corretta preparazione di cold drip, Chemex, Syphon, filter coffee, ecc.

durata del corso: **8** ore

LATTE ART
INTERMEDIATE

Cod.**99712**

Questo corso è aperto solo a coloro che hanno già completato il primo livello o possiedono già
le conoscenze di base sulle tecniche di versamento del latte.
Saranno approfondite le caratteristiche del latte, per arrivare a effettuare la scelta migliore e le tecniche
per la realizzazione di disegni più complessi e creativi.

durata del corso: **8** ore

BARISTA SKILLS
INTERMEDIATE

Cod.**99728**

Il livello intermedio è pensato per coloro che già possiedono una solida conoscenza di base sulle competenze del Barista.
Argomenti del corso: il caffè verde, le conoscenze sulla tostatura e gli approfondimenti tecnici sulla macchina da caffè.

durata del corso: **8** ore

APPROFONDIMENTI A 360° NEL MONDO BAR

ALTRI CORSI OFFERTI DALL'ACCADEMIA VERGNANO PER COMPLETARE LA VOSTRA PROFESSIONALITÀ

BREWING & GRINDING ADVANCED

Strutturato come approfondimento del corso basic, viene ampliata l'analisi sulle TDS dell'estrazione. Questo corso è aperto solo a coloro che abbiano completato il primo livello.

durata del corso: **8** ore

LATTE ART ADVANCED

Questo corso è aperto solo a un massimo di sei Baristi esperti, che hanno già completato il corso di latte art e sono perfettamente in grado di realizzare Rosette e Tulipani di base.

durata del corso: **8** ore

CAFFÈ VERDE

Approfondimento del mondo del caffè crudo: i diversi tipi della specie Rubicee Coffea, le sue caratteristiche e i trattamenti che vengono effettuati in piantagione.

durata del corso: **8** ore

BAR MANAGER

Un docente di Planetone spiegherà i criteri che ognuno può applicare per aumentare il profitto.
Nel corso verranno trattati argomenti di Strategia Marketing e Tecnico-Operativi.

durata del corso: **8** ore

APERITIVO NEL BAR

Un corso dedicato ai bar che non hanno un locale preparazione dedicato alla cucina.
Semplici regole per affrontare un pranzo, un aperitivo, tramezzini e panini

durata del corso: **4** ore

PULYCAFF SEMINAR

Cod.**99713**

Pulizia e manutenzione della macchina da caffè:
un seminario tenuto dal leader mondiale produttore di detergente per macchine caffè espresso e accessori.

durata del corso: **3** ore

SENSORY SKILLS

Imparare a riconoscere la varietà di aromi e profumi sprigionati da un espresso. Attraverso i 5 sensi, identificheremo le diverse caratteristiche che compongono le varie miscele e monorigini.

durata del corso: **6** ore

TOSTATURA

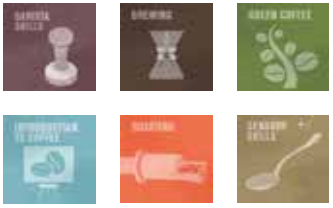
Primo Crack, Light roast o City roast? Una giornata dedicata all'arte della tostatura, un vero e proprio laboratorio dove imparare la giusta tecnica..

durata del corso: **8** ore

ESAME SCAE

I corsi dell'Accademia Vergnano formano gli studenti per sostenere gli esami SCAE, necessari per raggiungere il diploma completo valido a livello internazionale.
I nostri trainer sono certificati e quindi abilitati a far sostenere gli esami.

SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE AUTHORISED TRAINER



LE ACCADEMIE

IN ITALIA

SANTENA (TO)

LECCE

MONZA

RAGUSA

ROMA

TRAPANI

VENEZIA

NEL MONDO

SLOVENIA
MALABOR
LUBIANA

GRECIA
ATENE

MALESIA
KUALA LUMPUR

INDONESIA
JAKARTA

POLONIA
VARSAVIA
CRACOVIA

SINGAPORE

DUBAI

CROAZIA (PROGETTO 2017)

Singapore

Varsavia, Polonia

Atene, Grecia

Kuala Lumpur, Malesia

IL PREMIO BEST BARISTA

1. CONFRONTO TRA I NOSTRI BARSITI DI TUTTO IL MONDO

2. SUPPORTO AI NOSTRI DISTRIBUTORI E I NOSTRI CLIENTI PER AUMENTARE LE VENDITE.

3. PER MOTIVI PUBBLICITARI E DI MARKETING.

La competizione nasce cinque anni fa con diversi obiettivi:
La maggior parte dei nostri clienti ha capito come trarre beneficio dalla competizione, in particolar modo la Polonia.
Per poter rafforzare il successo del Best Barista Challenge
ogni anno Caffè Vergnano modifica la meccanica migliorandola e rendendola al tempo stesso più professionale e più coinvolgente.

CRITERI

VALUTAZIONE SENSORIALE
I concorrenti possono scegliere la miscela Caffè Vergnano da utilizzare. La valutazione sensoriale è largamente basata sull'estrazione del caffè e sulle conoscenze del Barista riguardo il caffè, la miscela e l'azienda.
In questa sezione vengono valutate anche la crema di latte montato e la temperatura.

TECNICA DEL BARISTA
Ogni Barista ha il proprio stile, predisposizione e anche personalità nel suo modo di lavorare.
Ciascuno di questi tratti emerge se il Barista è comunque in grado di lavorare mantenendo certi parametri quali competenza, tempo, pulizia, produttività, coerenza, spreco e organizzazione

PRESENTAZIONE DEI DRINK E PERFORMANCE
Il servizio dei drink è valutato dal giudice sensoriale e tecnico.
La performance è una misura dell'abilità del Barista di interagire con il cliente. Una combinazione di professionalità, qualità, servizio, personalità e anche stile.
Si è alla ricerca di un Barista capace di comunicare la sua personalità e conoscenza del mondo del caffè.

SERVIZIO AI GIUDICI
Attraverso la Latte Art Wheel viene definito quale latte art design il barista dovrà presentare ai giudici.
In massimo 15 minuti il barista deve preparare e presentare :
4 espresso
2 cappuccino con latte art assegnato dalla Latte Art Wheel
2 cappuccino con latte art a scelta
2 coffee drink personalizzati

I VINCITORI DELLE SCORSE EDIZIONI

Silvo Paterno
e Micha Heimbach, 2011

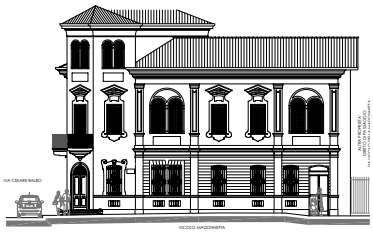
Adam Torok, 2012

Soner Özdemir, 2013

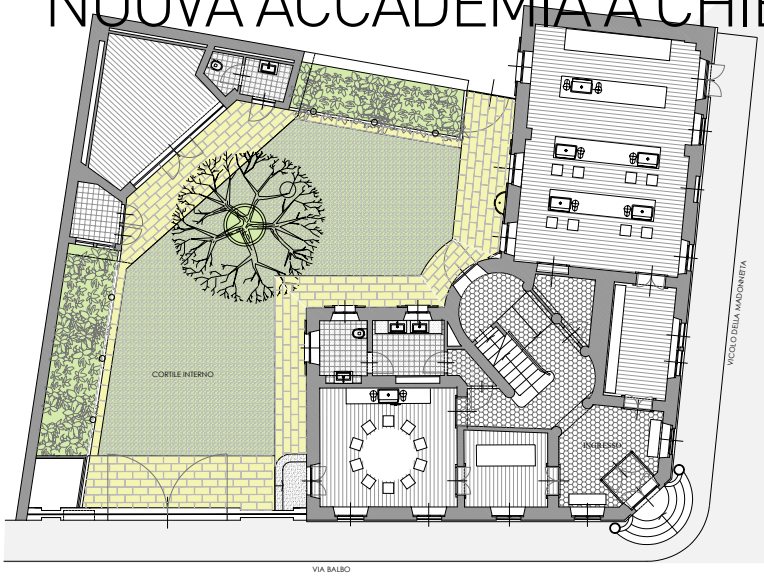
Irul Choiudin, 2014

Jessica Olzai, 2015

Henry Fajar, 2016



IL PROGETTO
NUOVA ACCADEMIA A CHIERI



PROGETTATA IN UN EDIFICIO STORICO LIBERTY CHE SI SVILUPPA SU 3 PIANI CON SALE DEDICATE

2 AULE TEORICHE

AULA PRATICA

RECEPTION

SHOP

CORTILE INTERNO

SALA CUPPING

SALA BREWING E SENSORIALE

SALE ESPOSITIVE

DOVE RACCONTARE E MOSTRARE LA STORIA DI CAFFÈ VERGNANO DAL 1882 AD OGGI

UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE,
SI SCEGLIE.

CAFFÈ VERGNANO S.p.A.
S.S. Torino/Asti km. 20 - 10026 Santena (TO) - Italia
Tel. +39 011.9455111 Fax +39 011.9493507
e-mail: italia@caffevergnano.com
export@caffevergnano.com
www.caffevergnano.com