



**AUTHORIZED
SCA TRAINER**
2017-2020



L'Accademia Vergnano è un Specialty Coffee Association **Premier Training Campus**

Tutti i corsi si svolgono nella nuova Accademia Vergnano in

Via Balbo 4, Chieri, fatta eccezione dove diversamente indicato.

I Prezzi dei corsi includono L'iva.

Il calendario: Gennaio - Febbraio - Marzo

Gennaio

			Clienti Caffè Vergnano	Clienti non Caffè Vergnano
Giovedì 3	Brewing Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 4	Sensory Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Lunedì 7	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Martedì 8	Latte art.	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 11	Cappuccino Perfetto.	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Martedì 15	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 16	Coffee Skills. (Accademia Catania)	10.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Sabato 19 - 23	Fiera SIGEP - Rimini			
Venerdì 25	Cupping per il pubblico. Aperto al pubblico	13.30-15.00	€ Gratis	€ Gratis
Mercoledì 30	Latte art. (Accademia Catania)	10.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 31	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

Febbraio



Sabato 2-Sabato 9 febbraio: Honduras Coffee Trip

Una settimana in Honduras in una piantagione di caffè, con l'accademia Vergnano e 3 Coffee Guys.

www.3coffeeguys.com

Lunedì 4	Corso SCA di Green coffee Foundation o Intermediate		solo € 1700.00	
Martedì 5	Corso SCA Sensory Skills Foundation o Intermediate			
Giovedì 7	Corso SCA Roasting Foundation o Intermediate			

Lunedì 4	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Martedì 5	Cappuccino Perfetto.	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Giovedì 7	Latte art.	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Martedì 12	Coffee & Cocktails NUOVO	13.30-17.30	€ 150.00	€ 200.00
Mercoledì 13	Avviamento di un bar: Food Costs NUOVO	09.30-17.30	€ 200.00	€ 300.00
Giovedì 14	Brewing Foundation	09.30- 17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 20	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 20	Coffee Skills. (Accademia Catania)	10.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 22	Cupping per il pubblico. Aperto al pubblico	13.30-15.00	€ Gratis	€ Gratis
Mercoledì 27	Latte art. (Accademia Catania)	10.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

Marzo

Mercoledì 6	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€250.00	€ 300.00
Giovedì 7	Latte art avanzato con CHIARA BERGONZI	09.30-17.30	€ 300.00	€ 300.00
Lunedì 11	Introduction to coffee (4 ore)	13.30-17.30	€ 100.00	€ 150.00
Mar-Giovedì 12-14	Barista Skills. PROFESSIONAL. (3 giorni)	09.30-17.30	€ 700.00	€ 900.00
Lunedì 18	Cupping per il pubblico. Aperto al pubblico	13.30-15.00	€ Gratis	€ Gratis
Mercoledì 20	Cappuccino Perfetto	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Mercoledì 27	Latte art. (Accademia Catania)	10.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00



Per maggiori informazioni contatta l'Accademia Vergnano: mail: accademia@caffevergnano.com
tel: 011-9427454, contatta l'agente di zona o visita il sito www.caffevergnano.com

Tutti i corsi si svolgono nella nuova Accademia Vergnano in Via Balbo 4, Chieri, fatta eccezione dove diversamente indicato



**AUTHORIZED
SCA TRAINER**
2017-2020



BARISTA SKILLS



Coffee Skills : Espresso & Cappuccino : Corso di un giorno dedicato a principianti e non esperti del settore. Gli studenti apprenderanno nozioni teoriche e pratiche riguardanti la regolazione del macinino, la pulizia della macchina, la montatura del latte e la creazione di coffee drinks comuni.

Intermediate : Un corso autorizzato SCA che fornisce una più profonda comprensione del caffè e approfondisce le competenze pratiche apprese nel livello Foundation: Fornisce approfondite tecniche di vaporizzazione e versamento del latte, tra cui latte art.

Vengono analizzati i rischi legati alla salute e alla sicurezza sul lavoro, il servizio e i principi di base della gestione. Questo corso è indicato per Baristi con esperienza.

Professional : Un corso autorizzato SCA per baristi di elevata esperienza che hanno completato il livello Intermediate. Fornisce una visione sia scientifica che manageriale di preparare i caffè e le bevande a base espresso

Cappuccino Perfetto : Un corso dedicato a principianti e ai non esperti del settore, per chi vuole fare propri i segreti del cappuccino perfetto

Latte Art : Un corso dedicato a coloro che si affacciano per la prima volta al mondo della latte art. E' necessario avere una conoscenza sulla montatura del latte e dell'estrazione dell'espresso.

BREWING



Introduzione al mondo del brewing: Un corso dedicato a chi vuole scoprire le tecniche di estrazione del caffè con metodi alternativi all'espresso.

Foundation : Un corso autorizzato SCA per i principianti. Volto a introdurre le principali competenze ed il necessario attrezzatura per estrarre il caffè: V60, chemex, syphon, Gina, clever e french press..

Intermediate : Un corso autorizzato SCA che si tratta di un workshop molto pratico in cui imparerai ad analizzare il tuo profilo di macinatura, ad accoppiare il caffè macinato al metodo di estrazione e, inoltre a misurare in modo scientifico l'intensità della estrazione ;

Professional : Un corso autorizzato SCA per acquisire la conoscenza scientifica per un ulteriore passo avanti, apprendi la gestione delle temperatura , il controllo del livello di acidità, l'impatto della qualità dell'acqua sulla estrazione e il sapore, impara a controllare il range di estrazione e a mantenerlo all'interno di parametri definiti.

NUOVO

Coffee & Cocktails: Un mondo dove il caffè e il cocktails si incontrano.

Avviamento di un bar: Food Costs: Una giornata dedicata

NUOVO

Healthy & Fruity : Estrazione e realizzazione di bevande e succhi di frutta a base di frutta fresca. Metodi di estrazione, realizzazione di bevande tailor made .

NUOVO

Cupping per il pubblico : Avvicinamento amatoriale al mondo del caffè attraverso la pratica del cupping



Periodicamente Caffè Vergnano offre la possibilità di seguire i corsi e sostenere l'esame anche sui modelli di "Introduction to Coffee", "Roasting", "Green Coffee" e "Sensory Skills".

**SCA Exam Prices:

	Punti	non Soci SCAE	Soci SCAE
Introduction to Coffee	10	€ 60.00	€ 60.00
Barista Skills/brewing Foundation	5	€ 60.00	€ 60.00
Barista Skills/brewing Intermediate	10	€180.00	€ 100.00
Barista Skills/brewing Professional	25	€270.00	€ 180.00

*Prezzi esame esclusi di costi di organizzazione: €30.00 cad.uno

Per maggiori informazioni contatta l'Accademia Vergnano: mail: accademia@caffevergnano.com
tel: 011-9427454, contatta l'agente di zona o visita il sito www.caffevergnano.com

Tutti i corsi si svolgono nella nuova Accademia Vergnano in **Via Balbo 4, Chieri**, fatta eccezione dove diversamente indicato