



**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: Aprile - Maggio - Giugno

### Aprile

			Clienti Caffè Vergnano	Clienti non Caffè Vergnano
Mercoledì 3	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 4	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 5	Cupping aperto al pubblico	15.30-17.30	€ Gratis	€ Gratis
Martedì 9	Healthy e Fruity con Ceado	09.30-12.30	€ 50.00	€ 75.00
Martedì 9	Coffee and Cocktails	14.00-18.00	€ 100.00	€ 150.00
Mercoledì 10	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 11	Cappuccino Perfetto	13.30-17.30	€ 150.00	€ 200.00
Mer-Gio 17-18	Brewing intermedate (2 giorni)	09.30-17.30	€ 400.00	€ 500.00
Venerdì 19	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Lunedì 29	Avviamento di un bar: Food Costs	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

### Maggio

Giovedì 2	Cold Brew introduction - Scopri il nuovo drink dell'estate	<b>NUOVO</b> 15.00-17.00	€ Gratis	€ Gratis
Lunedì 6	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 8	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 9	Cappuccino Perfetto	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Venerdì 10	Cold brew - Soft Drinks per l'estate	<b>NUOVO</b> 09.30-13.30	€ 100.00	€ 150.00
Lunedì 13	Introduction to coffee	13.30-17.30	€ 150.00	€ 200.00
Martedì 14	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 15	Brewing Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 16	Una giornata con MATTEO BELUFFI	<b>NUOVO</b> 09.30-17.30	€ 300.00	€ 300.00
Venerdì 17	Cupping aperto al pubblico	10.30-12.30	€ Gratis	€ Gratis
Lunedì 20	Sensory Skills Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Martedì 21	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mer-Gio 22-23	Barista Skills Intermediate (2 giorni)	09.30-17.30	€ 400.00	€ 500.00
Venerdì 24	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

### Giugno

Lunedì 3	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€250.00	€ 300.00
Martedì 4	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mar-Gio 11-13	Barista Skills PROFESSIONAL (3 giorni)	09.30-17.30	€ 800.00	€ 900.00
Venerdì 14	Cupping aperto al pubblico	10.30-12.30	€ Gratis	€ Gratis
Martedì 25	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 26	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

Coloro che si iscrivono ai nostri corsi attraverso il sito,  
hanno diritto ad uno sconto immediato del 10% su tutte le attività!  
Approfittane subito!



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

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