



**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: Luglio - Agosto - Settembre

Luglio

			Clienti Caffè Vergnano	Clienti non Caffè Vergnano
Merc-Gio 3-4	Brewing Intermediate. 2 giorni	09.30-17.30	€ 400.00	€ 500.00
Lunedì 8	Cupping: degustazione guidata	13.30-15.30	€ Gratis	€ 20.00
Martedì 9	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 10	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 17	Health & Fruity, un' offerta Detox	13.30-17.30	€ 50.00	€ 80.00
Mercoledì 24	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 25	Cappuccino Perfetto	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Giovedì 25	Coffee and Cocktails	14.30-17.30	€ 100.00	€ 150.00
Martedì 30	Brewing Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Mercoledì 31	Barista Skills Intermediate. Primo giorno di due giorni	09.30-17.30	€ 400.00	€ 500.00

Agosto

Giovedì 1	Barista Skills Intermediate. Secondo giorno di di due giorni	09.30-17.30	€ ...	€ ...
Venerdì 2	Sensory Skills Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Lunedì 5	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Martedì 6	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Lunedì 26	Avviamento di un bar & Food Cost	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 30	Cupping: degustazione guidata	10.30-12.30	€ Gratis	€ 20.00
Venerdì 30	Health & Fruity, un' offerta Detox	13.30-17.30	€ 50.00	€ 80.00

Settembre

Giovedì 5	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€250.00	€ 300.00
Venerdì 6	Cappuccino Perfetto	09.30-13.30	€ 150.00	€ 200.00
Lunedì 16	Cupping: degustazione guidata	14.30-16.30	€ Gratis	€ 20.00
Martedì 17	Barista Skills Foundation: Espresso & Cappuccino	09.30-17.30	€250.00	€ 300.00
Mercoledì 18	Latte art	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Giovedì 26	Brewing Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00
Venerdì 27	Sensory Skills Foundation	09.30-17.30	€ 250.00	€ 300.00

Coloro che si iscrivono ai nostri corsi attraverso il sito www.caffevergnano.com,
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
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.

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

Avviamento di un bar: Food Costs: Una giornata dedicata

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

Cupping degustazione guidata : 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