

## COSTI & PACCHETTI

I corsi A1, B1 e B2 sono gratuiti.

I corsi C1 e C2 devono essere acquistati insieme al costo totale di €180+IVA, perché realizzati in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano.

I corsi B3, B4, B4 1° e 2° livello costano €150+IVA cadauno se acquistati singolarmente, oppure:

n. 2 corsi €280+IVA

n. 3 corsi €350+IVA.

Con l'acquisto di 3 corsi di formazione in un'unica fattura si potrà ricevere il corso B3 in omaggio.

Il corso D1 costa €220+IVA.

Le esercitazioni pratiche costano €50+IVA.

## ISCRIZIONI

Per iscriversi a tutti i corsi di formazione, anche quelli gratuiti, è necessario inviare la scheda di iscrizione debitamente compilata a ESSSE CAFFÈ S.p.A. ed effettuare il pagamento.

Si riterrà valida l'iscrizione solo dopo l'invio della scheda e il pagamento del corso.

La scheda è scaricabile dal sito [www.esssecaffè.it](http://www.esssecaffè.it), nella sezione dedicata al Centro di Formazione, oppure può essere richiesta alla nostra Segreteria al numero verde 800211239, all'indirizzo e-mail [info@esssecaffè.it](mailto:info@esssecaffè.it) o direttamente alla nostra Organizzazione di Vendita.

## LE QUALIFICHE:

### ESPERTO IN CAFFETTERIA, ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST E PROFESSIONISTA DEL BAR

La frequenza ai diversi corsi interni alle varie aree di specializzazione consente ai partecipanti di ottenere, a completamento di determinati piani di studio, il diploma di qualifica. Si può partire con la partecipazione a un singolo corso per poi aggiungere altri, da svolgere anche in

altri periodi dell'anno, in relazione ai propri impegni, fino ad arrivare a completare un iter formativo che si conclude con un diploma.

Il primo livello di qualifica comporta il diploma di "Esperto in Caffetteria" e la partecipazione a otto diversi corsi; il

secondo livello di qualifica si conclude con il diploma di "Espresso Italiano Specialist" e richiede due diversi corsi; mentre al compimento del terzo livello di qualifica si diventa "Professionista del Bar" con la partecipazione a tutti i corsi di tutte le aree.



Con la frequenza dei corsi nell'area "Caffè Espresso e i prodotti della caffetteria" si ottiene la qualifica di: "Esperto in Caffetteria".



Con la frequenza dei corsi nell'area "Espresso Italiano Certificato" si ottiene la qualifica di: "Espresso Italiano Specialist".



Con la frequenza dei corsi nell'area "Caffè Espresso e i prodotti della caffetteria", "Espresso Italiano Certificato" e "Innovazione della professione: l'imprenditore-barista" si ottiene la qualifica di: "Professionista del bar".

## I NOSTRI DOCENTI



**BARBARA CHIASSAI**

Responsabile Gestione Qualità - Ambiente

**MAURIZIO BARBI**

Responsabile Produzione e Controllo Qualità

**VITO CAMPANELLI**

Barman AIBES

Consulente

## NEWS I MINICORSI SARANNO PRESENTATI A:

• **SIGEP - FIERA DI RIMINI**  
Dal 17 al 21 gennaio - PAD A5 Stand 161 - 200

• **PIANETA BIRRA - FIERA DI RIMINI**  
Dal 14 al 17 febbraio - PAD A5 Stand 158



**Segreteria Organizzativa.**  
**La Classe di Esse**

Via Carpanelli, 18/A

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italia

Tel. +39 0516425711

Numero verde 800211239

Fax +39 051735502

[www.esssecaffè.it](http://www.esssecaffè.it) - E-mail: [info@esssecaffè.it](mailto:info@esssecaffè.it)



# note di gusto

LA CLASSE DI ESSSE INFORMA

## DAL SAPERE AL SAPORE: UN PERCORSO DI CLASSE.

Scienza, Sapienza e Specializzazione: le tre S che contraddistinguono la filosofia di Esse Caffè hanno trovato in questi anni nella Classe di Esse la loro naturale espressione.

Nato nel 2006, il Centro di perfezionamento per i professionisti del bar si è ormai consolidato come punto di riferimento per chi desidera offrire ai propri clienti un'esperienza di gusto e di qualità ricercata e premiata, avvalendosi dei corsi di specializzazione che spaziano dall'arte del caffè alla gestione del marketing d'esercizio.

Con grande entusiasmo, quindi, l'attività didattica riparte anche quest'anno, proponendovi un calendario ricco di opportunità e di novità.

Troverete, per esempio, le esercitazioni

pratiche abbinare a particolari corsi, per perfezionare tecniche e conoscenze, e l'esclusivo Personal Bar Program, un servizio di consulenza su misura per trasformare il vostro bar in un locale unico per la qualità del caffè, ma anche per l'eccellenza del servizio e della competenza.

In programma, inoltre, anche l'evoluzione della sezione web dedicata alla formazione, dove è in corso il progetto dei corsi on line, nell'ottica di una maggiore interattività.

L'attività formativa si prospetta quindi, particolarmente vivace e riflette così l'allegria di tutta l'azienda, che nel 2009 festeggia il suo trentennale.

Esse Caffè, infatti, è nata nel 1979 e da allora ha sempre percorso un cammino di crescita, di ricerca e di eccellenza,

che ha visto ogni giorno il suo espresso protagonista nei migliori bar, in Italia e all'estero, e che ha raggiunto con la Classe di Esse un importante traguardo per la diffusione della cultura del buon caffè.



# DIDATTICA

## A1 • Introduzione al mondo del caffè.

Origini del caffè, la geografia del caffè verde.

Fasi di lavorazione, dalla tostatura al confezionamento.

Attrezzature professionali per la trasformazione del caffè: macchina da caffè, macinadosatore, addolcitore, ecc. Normative vigenti.

Manutenzione delle attrezzature.

Corretta estrazione del caffè espresso.

## B1 • Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione.

Visita guidata nel reparto di produzione, dall'arrivo del caffè crudo alla tostatura, fino al confezionamento del prodotto.

Sessione di assaggio presso il laboratorio di alcune qualità di caffè monorigine Arabica e Robusta e di alcune Miscele Bar.

## B2 • L'espresso corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali.

*Parte teorica*

Spiegazione tecnica del funzionamento della macchina del caffè e del macinadosatore.

Valori ottimali dell'espresso.

Manutenzione.

*Parte pratica*

Taratura delle attrezzature.

Realizzazione dell'espresso corretto.

Manutenzione.

## B3 • Il servizio corretto al bar: come essere professionali.

La corretta figura del barman.

L'ordine, la pulizia e l'abbigliamento.

Le "4 C" del barman: Competenza,

Collaborazione, Cortesia, Comunicazione.

L'organizzazione del barman nei vari momenti della giornata.

Il banco bar: allestimento e mise en place.

Prove di servizio simulando il lavoro della caffetteria del mattino, degli aperitivi e della pausa pranzo.

## B4 • La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè.

Preparazione dei prodotti classici della caffetteria: macchiato, Monte Bianco, freddo, shakerato, turco, White Passion, Choquito, ecc.

Le nuove tendenze nel bere il caffè.

## B4 1° livello • Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino.

Come realizzare un cappuccino perfetto: il montaggio del latte, le dosi corrette, le attrezzature da utilizzare.

## B4 2° livello • Corso pratico sulla decorazione del cappuccino.

(riservato esclusivamente a chi ha frequentato già il 1° livello)

Decorazione con la crema di latte sul cappuccino.

## B5 • Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo.

Come si crea un cocktail.

Preparazione di cocktail after dinner e long drink a base di caffè e non solo.

Mise en place dei cocktail.

## B6 • Corso pratico sulla preparazione di tavola fredda e calda e relativi abbinamenti.

Perché mangiare al bar.

Gli ambienti e le attrezzature.

La tavola fredda: frappè e frullati, panini, tramezzini e relativi abbinamenti.

La tavola calda: primi piatti veloci ed elaborati e relativi abbinamenti.

## C1 • Patente di assaggiatore.

*Parte teorica*

L'assaggio dell'espresso.

Il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto.

La scheda di assaggio: cos'è e come si usa.

*Parte pratica*

L'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici.

## C2 • Espresso Italiano Specialist.

*Parte teorica*

La miscela: come si valuta la qualità sensoriale.

La macchina da caffè e il macinadosatore: la gestione ottimale per ottenere il massimo rendimento senza decadimento della qualità in tazza.

Il Cappuccino Italiano Certificato.

*Parte pratica*

L'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con miscele diverse, diversi gradi di macinatura e con diversi parametri di funzionamento della macchina.

## D1 • Innovazione della professione: il nuovo ruolo dell'imprenditore barista.

La gestione economica del bar.

Analisi e controllo dei costi di gestione.

Il prezzo di acquisto e il prezzo di vendita.

La gestione degli acquisti.

Strumenti e tecniche di vendita.

Il team work.

La gestione delle risorse umane.

# NOVITÀ 2009

## Personal Bar Program

Un'iniziativa rivolta ai responsabili di bar, caffetterie e ai relativi dipendenti che hanno già frequentato i corsi di caffetteria proposti dalla nostra scuola. L'obiettivo principale è dare supporto al cliente, attraverso la professionalità dei nostri consulenti, affinché possa trasformare il proprio locale in uno spazio nuovo e coinvolgente per essere riconoscibile e ricercato dai clienti, non solo per la qualità del caffè e del cappuccino serviti, alla base del successo di un bar, ma anche per l'eccellenza del servizio e della competenza.

Il nostro docente stilerà preventivamente un programma su misura, in base ai corsi frequentati, al tipo di locale e, naturalmente alle esigenze dei partecipanti, perché tutto il personale possa raggiungere lo stesso livello di formazione e affinché si possano sfruttare al meglio gli spazi e le attrezzature presenti nel bar.

**Durata:** minimo due giorni in base alle esigenze dei partecipanti.

**Docente:** Vito Campanelli, consulente e docente di Esse Caffè.

**Costo:** da concordare direttamente con il consulente.

## Esercitazioni pratiche

Viste le numerose richieste ricevute durante le edizioni passate, abbiamo pensato di mettere a disposizione qualche ora in più a seguito di determinati corsi. Questo permetterà ai corsisti di continuare a fare pratica con l'appoggio del docente e di tutti i supporti della sala corsi, per perfezionare maggiormente quanto appreso durante la lezione della mattinata.

**Le esercitazioni pratiche hanno un costo aggiuntivo di € 50,00 cad. e sono vendute esclusivamente insieme ai corsi B4, B4 1° e 2° livello, B5 e B6.**



DATA	CORSO	COD.	ORARIO	COSTO	SEDE
Giovedì 29/1	Introduzione al mondo del caffè	A1	10.00 - 13.30	Gratuito	Bar Sandwich Time Via Einaudi 214 Civitanova Marche (MC)
	L'espresso corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	15.00 - 18.30		
Lunedì 2/2	Patente di assaggiatore (in collaborazione con INEI)	C1	8.30 - 18.30 (con pausa pranzo)	€ 180 (costo comprensivo del corso C2)	La Classe di Esse, Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
Mercoledì 4/2	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Giovedì 12/2	Espresso Italiano Specialist (in collaborazione con INEI)	C2	8.30 - 18.30 (con pausa pranzo)	€ 180 (costo comprensivo del corso C1)	La Classe di Esse, Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
Venerdì 20/2	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Martedì 24/2	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino (solo se già frequentato il 1° livello)	B4 2° livello	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Giovedì 5/3	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo	B5	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Martedì 10/3	Introduzione al mondo del caffè	A1	09.30 - 13.00	Gratuito	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	L'espresso corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14.30 - 18.00		
Giovedì 19/3	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	14.00 - 18.00	Gratuito	Esse Caffè S.p.A. Via Carpanelli 18/a Anzola dell'Emilia (BO)
Venerdì 20/3	Preparazione della tavola fredda e calda e i relativi abbinamenti	B6	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Lunedì 23/3	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino (solo se già frequentato il 1° livello)	B4 2° livello	14.30 - 18.00	€ 150	
Lunedì 23/3	Introduzione al mondo del caffè	A1	10.00 - 13.30	Gratuito	Reggio Calabria
	L'espresso corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	15.00 - 18.30		
Martedì 21/4	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino (solo se già frequentato il 1° livello)	B4 2° livello	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Giovedì 7/5	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Lunedì 11/5	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo	B5	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Esercitazioni pratiche (riservate ai partecipanti della mattina)		14.00 - 17.00	€ 50	
Mercoledì 13/5	Introduzione al mondo del caffè	A1	09.30 - 13.00	Gratuito	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	L'espresso corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14.30 - 18.00		
Lunedì 18/5	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9.00 - 12.30	Gratuito	Esse Caffè S.p.A. Via Carpanelli 18/a Anzola dell'Emilia (BO)
	Il servizio corretto al bar: come essere professionali	B3	14.00 - 18.30	€ 150	La Classe di Esse, Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
Mercoledì 27/5	Innovazione della professione: il nuovo ruolo dell'imprenditore barista	D1	9.00 - 18.00 (con pausa pranzo)	€ 220	La Classe di Esse, Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
Martedì 9/6	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	€ 150	La Classe di Esse Via Buozzi 51 Cadriano di Granarolo (BO)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino (solo se già frequentato il 1° livello)	B4 2° livello	14.30 - 18.00	€ 150	

CALENDARIO CORSI 2009

I costi NON sono comprensivi di IVA