



IL VALORE DELLA FORMAZIONE

Calendario corsi
2023



Sede 1:

Bologna
Via Lombardia 55

Sede 2:

Uboldo
Via Muratori 145

Contatti:

T : +39 051 945057
W : www.filicorizecchini.it

Laboratorio
dell'Espresso

Un ruolo strategico per la tua realtà

Dal 2001

Il Laboratorio dell'Espresso nasce nel 2001, perché un operatore formato è un professionista in grado di valorizzare la propria attività nel tempo con successo.



Introduzione

“ **Lo staff del Laboratorio dell'Espresso valuta le tue esigenze e ti offre una consulenza personalizzata.**

I corsi di formazione del Laboratorio dell'Espresso per i professionisti nascono con l'idea che il miglioramento e la crescita, attraverso la formazione, siano le vere chiavi della competitività e del successo. Per questo i nostri Coffee Trainer rimangono sempre aggiornati sulle ultime novità, testano i macchinari di nuova generazione, per valutare nuove tecniche di estrazione, e sono sempre attenti alle nuove tendenze del mercato, per migliorare il servizio fornito ai clienti. Situato all'interno della sede aziendale, il Laboratorio, si svolge in una sala dotata di postazioni attrezzate

in cui, ogni settimana, si alternano corsi, consulenze e dimostrazioni. Il metodo didattico che viene seguito è one to one e prevede classi ristrette ad un massimo di 6 persone, in modo da garantire la costante interazione con il Trainer. Questo metodo consente ai partecipanti di massimizzare l'apprendimento e di mettere, da subito, in pratica tutti gli insegnamenti, sempre sotto lo sguardo attento del Coffee Trainer. Nel 2005 è stata inaugurata la sala corsi nella sede di Milano e nel 2010 quella di New York.

1

Dal 2001, facciamo formazione e ricerca. Siamo un team di trainer con elevate competenze.

2

1250 corsisti, 2500 ore di formazione, promuovendola cultura del caffè di eccellenza, formato da un team di Coffee Trainer specializzati.

3

Abbiamo formato migliaia di clienti, trasformando la loro

passione in business, creando collaborazioni di lunga durata e di crescita reciproca.





DIFFICOLTÀ:



DURATA:

9.00 | 17.00

COSTO:

Gratuito

POSTI:

Massimo 6 persone

Introduzione.

Alle origini del caffè: espresso e cappuccino.

Descrizione.

Il corso Base è destinato a coloro che intendono acquisire le conoscenze fondamentali per servire ai propri clienti caffè espresso e cappuccini tecnicamente perfetti.

Programma.

Nozioni di botanica sul caffè | Le 5 M (miscela - macinadosatore - macchina espresso - mano dell'operatore - manutenzione) | Preparazione di un espresso e prova pratica di macinatura | Visita guidata allo stabilimento produttivo | L'emulsione del latte e preparazione del cappuccino perfetto | Le regole base per un ottimo servizio di caffetteria | Preparazione e servizio dei coloniali (tè - cioccolato) | Manutenzione e setup delle attrezzature

Corso Base

Alle origini del caffè: espresso e cappuccino.



BASE BOLOGNA

GEN.	FEB.	MAR.	APR.	MAG.	GIU.	LUG.
30	2	6	3	4	5	3
	7	14	5	15	13	11
	13	23	17	25	21	13
	23	29	19	30	29	26
AGO.	SET.	OTT.	NOV.	DIC.		
22	4	3	6	4		
28	7	10	16	7		
31	18	19	21	12		
	20	23	29			

BASE MILANO

GEN.	FEB.	MAR.	APR.	MAG.	GIU.	LUG.
31	9	15	4	2	6	6
	20	27	27	29	12	19
AGO.	SET.	OTT.	NOV.	DIC.		
22	7	2	2	5		
31	19	19	21	14		

* Ogni singolo corso sarà intervallato da una pausa pranzo e Coffee Break, offerti dalla Filicori Zecchini * A fine corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione a tutti i partecipanti

"Operiamo un controllo elevato delle fasi di raccolta e della tostatura. Ogni singola monorigine è tostata separatamente secondo le nostre ricette artigianali, tramandate di generazione in generazione. Il Laboratorio Dell'Espresso consente di valorizzare il nostro lavoro".



Luigi Zecchini
Consigliere delegato

WWW.FILICORIZECCHINI.IT



laboratorio.espresso@gifize.it