

# Offerta corso brewing Colleferro - Promozione caffè espresso Roma

## Mappa

## Descrizione

Accademia DEGUSTIBUS è l'unica scuola professionale per barman della provincia di Roma a rilasciare certificazioni "Latte Art Grading System", l'insieme delle tecniche che si concentrano sulla manipolazione della schiuma e sulla decorazione "artistica" dei cappuccini. Dopo due anni al servizio del cliente, abbiamo deciso di metterci al servizio degli addetti al settore ed è così che nel centro di Valmontone, in un palazzo storico, nasce Accademia DEGUSTIBUS, in collaborazione con la più grande azienda italiana di macchine per caffè espresso, la Cimbali, grazie alla quale abbiamo a disposizione attrezzature di ultima generazione, trainer formati e con tanta voglia di fare. DEGUSTIBUS si avvale di uno staff professionale e qualificato composto da docenti di importanti scuole di formazione, in continuo aggiornamento, sempre pronti a mettersi in gioco, a studiare nuove tecniche o strumenti e a mettere a vostra completa disposizione tutta la loro competenza. LA FORMAZIONE DI ACCADEMIA DEGUSTIBUS PREVEDE CORSI DI: - Caffetteria Base - Brewing - Latte Art - Barman Base - Cultura Birraia Si organizzano inoltre, Master e Open Day rivolti a tutti coloro che sono interessanti ad entrare nel mondo di Accademia DeGustibus. Tutti i nostri corsi sono accessibili ad un numero limitato di partecipanti, questo ci permette di dedicarci a 360 gradi, con passione e professionalità, ad ogni allievo (max 5 allievi per corso). Inizia con noi il tuo percorso di formazione completo per diventare un barman professionista ed eccellere nei più rinomati locali di tutto il mondo. Un buon insegnante è come una candela, si consuma per illuminare la strada per gli altri.

## Descrizione

Per chi vuole arricchire la propria conoscenza ed andare oltre il caffè espresso, il corso di brewing presso l'ACCADEMIA DEGUSTIBUS a Colleferro, è finalizzato all'esplorazione del mondo dei metodi di estrazione alternativa, come: V60, Chemex, Aeropress, Cold-drip, e molto altro. Si parte dalla necessaria parte teorica su brew ratio, tempi e modi di versaggio, concetto di TDS, per poi approfondire i vari strumenti di estrazione e dedicarsi infine alla pratica, senza dimenticare l'importanza della scelta di un caffè adatto a questo tipo di estrazioni. Un mondo tutto da scoprire

## Contatti

**Accademia Degustibus**
Tel.
http://accademiadegustibus.it

Via Fontana dell'Oste 2 (46,45 km),
Colleferro, 00034
Lunedì - Venerdì: 09:00 - 13:00, 14:00 - 17:00 Sabato: 10:00 - 12:00

Powered by **SiHappy.it** © 2024