

SI.MO Academy

Scuola di formazione professionale.



Corsi per Baristi

L'azienda ospita corsi per appassionati che vogliono intraprendere questo mestiere o professionisti del settore, in collaborazione con la SI.MO Academy.



Specialty Coffee Roaster



TORMOKA
COFFEE

Barista Certificato

Durata del corso: 8 ore (2 giornate di 4 ore ciascuna orario da definire)

Obiettivo del corso: La conoscenza del caffè fin dalle sue origini, con particolare attenzione all'uso delle attrezzature per l'estrazione di un espresso "perfetto", apprendimento delle tecniche per la montatura del latte per la realizzazione di ottimi cappuccini.

Acquisizione di competenze specifiche in materia di somministrazione dell'espresso.



Crazy & Sweet Coffee

Durata del corso: 6 ore.

A chi è rivolto:

Operatori che vogliono specializzarsi nelle decorazioni di cappuccini e inserire nel proprio locale delle nuove ricette a base di caffè. Possibilità di avere listini personalizzati e materiale di Marketing.

Obiettivo del corso: Corso mirato al perfezionamento della montatura del latte con Basi di Latte Art e accenni alle principali tecniche di decorazione del cappuccino. Prerazione di caffè speciali.



TORMOKA
COFFEE

Latte Art

Durata del corso: 6 ore.

A chi è rivolto:

Operatori che vogliono specializzarsi nelle decorazioni di cappuccini e inserire nel proprio locale delle nuove ricette a base di caffè. Possibilità di avere listini personalizzati e materiale di Marketing.

Obiettivo del corso: Corso mirato al perfezionamento della montatura del latte con Basi di Latte Art e accenni alle principali tecniche di decorazione del cappuccino. Prerazione di caffè speciali.



L'assaggiatore dell'espresso

Durata del corso: 4 ore.

A chi è rivolto: Baristi, Amanti del caffè, che vogliono conoscere il mondo del caffè attraverso l'assaggio dell'espresso.

Obiettivo del corso: Introduzione al mondo dell'assaggio dell'espresso:

Il mondo del caffè: arabica e robusta

L'importanza della Tostatura

Introduzione all'analisi sensoriale in caffetteria

Analisi delle singole origini di caffè.

Saper riconoscere i difetti nell'espresso.



TORMOKA
COFFEE

Barista Professional

Durata del corso: da concordare

A chi è rivolto:

Baristi e Imprenditori che vogliono distinguersi incrementando le loro capacità professionali. Formazione mirata ai distributori di caffè con Marketing per la gestione e la presentazione della propria attività.



TORMOKA
COFFEE

Corso Personalizzato

presso la Nostra o Vostra sede

Durata del corso: Durata del corso: 6 ore.
(possibilità di concordare l'orario preferito)

Obiettivo del corso: Corso mirato in base alle Vostre esigenze con formazione dedicata alla preparazione dell'espresso "perfetto" e tecniche specifiche per la corretta montatura del latte per la realizzazione di ottimi cappuccini: Tecniche di Latte Art e di altri metodi di decorazione.

Possibilità di concordare insieme il tipo di formazione da effettuare.



TORMOKA
COFFEE