



## Corso di **caffetteria**

con la maestra italiana di caffè Monica Urrico

### La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi in partnership con aziende del settore in tutta Italia e all'estero.

La Divisione Formazione si occupa di organizzare, per conto di **AssoAPI**, corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, caffetteria, barman, camerieri di sala, tecnici birrai e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico e culinario.

### La mission

L'obiettivo della scuola è, da un lato, quello di **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e dall'altro **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'opportunità di lavoro anche in questi tempi di crisi. Per i propri corsi **AssoAPI** ha messo a punto la formula esclusiva **Professionista in tre click™** che, grazie alla piattaforma e-learning di proprietà, unisce le più innovative tecnologie di insegnamento all'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor.

Ogni singolo allievo **AssoAPI** non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro.

## LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



### I corsi

Con questo percorso si apprendono mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Il **corso e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

La fase di **accompagnamento al lavoro** garantisce all'allievo un supporto nella fase delicata della ricerca del lavoro.



## Corso di **caffetteria**

con la maestra italiana di caffè Monica Urrico

### **Obiettivi del corso di caffetteria**

Il corso professionale di caffetteria di AssoAPI si rivolge a quanti, mossi da una forte passione, intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche per diventare dei professionisti del settore.

Al termine del percorso l'allievo avrà appreso le tecniche principali per la preparazione dell'espresso, del cappuccino e dei principali prodotti della caffetteria italiana come mousse, cioccolate e creme di caffè. Inoltre apprenderà l'utilizzo delle attrezzature, conoscerà le più recenti tendenze del settore e verrà a conoscenza delle regole relative all'igiene e alla sicurezza sul lavoro.

### **Sbocchi lavorativi**

Un esperto di caffetteria potrà lavorare in strutture alberghiere, navi da crociera, villaggi turistici, strutture ristorative e bar prestigiosi, e potrà con la giusta esperienza aprire una propria attività.

### **Le fasi del corso**

#### **Fase 1 E-learning**

Sei moduli di formazione a distanza da studiare attraverso la piattaforma e-learning sulle slide preparate in una veste semplice e accattivante e sui filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un esperto di caffetteria professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà **AssoAPI**, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame sempre a distanza.

La formula innovativa dei corsi **AssoAPI** è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

#### **Fase 2 Stage**

Un mese di stage in una caffetteria selezionata attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo.

#### **Fase 3 Accompagnamento al lavoro**

Al termine del corso **AssoAPI** fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo sia come lavoratore dipendente che come imprenditore. Questa fase è realizzata con un consulente **AssoAPI** in collaborazione con Adecco Tourism & Fashion, Randstad e altri partner del circuito CEA Italia.

#### **Titoli rilasciati**

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in una caffetteria.



## Corso di **caffetteria**

con la maestra italiana di caffè Monica Urrico

### **Il costo**

Il costo del corso è di € 900,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii di spesa.

### **Il docente del corso**

Monica Urrico, giovane e brillante docente di tecniche professionali sala/bar, vanta una serie di diplomi e attestati rilasciati dai più prestigiosi enti del settore. Dopo l'attestato di Espresso italiano specialist, arriva la patente di Assaggiatore di caffè. Il 2007 è l'anno del diploma di barman semplice, a cui segue quello di barman professionale. La partecipazione a corsi come I segreti della Caffetteria e l'arte del cappuccino - Latte arte, la portano all'ottenimento nel 2011 del diploma di Maestro del Caffè. La sua formazione nella caffetteria a vari livelli, l'elaborazione artistica di caffè e cappuccini e le consulenze nel settore food e beverage, fanno di Monica una docente completa e competente.

### **Programma del corso**

#### Fase e-learning

#### **I MODULO**

1. Chicchi di storia
2. Il caffè: arabica e robusta, aree di produzione e coltivazione
3. La drupa: il frutto e la ciliegia, il raccolto, la separazione della polpa, selezione e confezionamento
4. Le 5 M: miscela, macinadosatore, mano dell'operatore, macchina del caffè espresso e manutenzione
5. L'espresso perfetto

#### **II MODULO**

1. Il cappuccino italiano
2. La preparazione del cappuccino
3. La montatura del latte
4. Le bevande codificate
5. La creatività in caffetteria

#### **III MODULO**

1. Ricette a base di caffè
2. Bicchierini a strati
3. Crema di caffè fredda
4. Crema di caffè calda

#### **IV MODULO**

1. Il marketing
2. La vetrina
3. Il banco
4. L'addetto alla somministrazione

#### **V MODULO**

1. Normativa e sicurezza sul lavoro
2. L'impresa artigiana
3. La sicurezza
4. L'igiene

#### **VI MODULO**

##### **Esercitazioni**

1. Caffè espresso
3. Crema di latte fredda
4. Crema di caffè
5. Cappuccino freddo
6. Mousse
7. Crema di latte fredda aromatizzata
8. Crema di caffè fredda aromatizzata
9. Choco Art su cappuccini
10. Marocchini aromatizzati
11. Cioccolata
12. Choco Art

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una caffetteria. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



## Corso di **caffetteria**

con la maestra italiana di caffè Monica Urrico

### **Le testimonianze**

*Ero scettica rispetto alla fase e-learning. Ma mi sono dovuta ricredere. Il materiale didattico è completo e molto interessante. Ho potuto conciliare lo studio con il lavoro e gli impegni familiari. E ho frequentato lo stage vicino casa. Grazie a Monica Urrico per la disponibilità e allo staff AssoAPI per l'assistenza costante.*

*Mirella, Catania*

*Il corso è stato molto interessante e molto utile per realizzare il mio sogno. La fase e-learning è molto intuitiva e facile da imparare, lo stage è stato un successo. Grazie a tutto lo staff di AssoAPI.*

*Ambra, Genova*

*Non avevo mai frequentato un corso online e i risultati hanno ben superato le mie aspettative. Il corso è stato strutturato in maniera semplice e seria. La docente Monica Urrico ha sempre manifestato un notevole interesse ai miei progressi, contribuendo in maniera non indifferente allo sviluppo di stimoli positivi riguardanti i miei progetti futuri. L'intero staff si è comportato in maniera eccellente, acconsentendo ad ogni mia esigenza, anche se poteva creare scompiglio per la parte burocratica. Sono pienamente soddisfatta dell'intero corso e consiglio vivamente a tutti di iscriversi.*

*Valeria, Napoli*