

MODULO TUR 09 – IL CAFFÈ: 30 SECONDI DI PROFESSIONALITÀ IN TAZZINA

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore sala-bar

Titolo della UF	IL CAFFÈ: 30 secondi di professionalità in tazzina
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Effettua la realizzazione ed il servizio di caffè e derivati rispettandone le caratteristiche di produzione e lavorazione, le proprietà organolettiche, i procedimenti inerenti.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Riferisce sinteticamente su: storia del caffè, tipologie del caffè, principali coltivazioni, fondamentali sistemi di torrefazione, caratteristiche delle miscele, loro conservazione nell'esercizio-Bar, le informazioni inerenti la caffeina

Rispetta prassi di manutenzione e norme di sicurezza nell'esecuzione del caffè e nell'utilizzo dei macchinari specifici

Esponde i sistemi di preparazione di caffè e derivati indicando anche difetti, cause e soluzioni in caso di uso scorretto delle attrezzature

Realizza correttamente caffè e derivati applicando le informazioni relative alla differenziazione delle miscele, a come si presentano, ai sistemi di preparazione, al funzionamento del macinadosatore, al funzionamento della macchina espresso

Esegue il servizio del caffè e dei derivati al banco bar ed al tavolo

Contenuti teorici minimi

Storia del caffè, tipologie, coltivazioni, torrefazione, miscele, conservazione nell'esercizio-Bar, contenuto di caffeina nei prodotti alimentari

Manutenzioni ordinarie, manutenzioni straordinarie, pulizia, regole igieniche e norme di sicurezza del banco bar in relazione alla preparazione del caffè, nel macinadosatore, della macchina espresso – HACCP (D.L.155/97), D.L.626/94

Sistemi di preparazione di caffè e derivati (tempi di realizzo, pressatura, grammatura, depuratori, temperatura dell'acqua, temperatura della tazzina, pressione della macchina espresso); difetti, cause e soluzioni in caso di uso scorretto delle attrezzature

Differenziazione dei caffè (in polvere, in chicco, in cialde, liofilizzato); come si presentano e si realizzano caffè e derivati (caffè filtro – alla turca – sistema "melior", cappuccino, latte macchiato, decaffeinato, orzo, cereali, caffè aromatizzato, bere miscelato con il caffè)

Servizio di caffè e derivati (attrezzatura, procedimento, presentazione)