

Certificazioni Barista SCAE 2° livello



Informazioni generali:

La certificazione Basic Barista di 2° livello conferma che la persona certificata è in possesso delle conoscenze approfondite sul caffè.

Il candidato deve conoscere il caffè come un prodotto naturale e in continua evoluzione e capisce tutti i fattori che influenzano la qualità del prodotto in tazza. Realizza bevande al caffè secondo le norme internazionali dei campionati baristi. Con il candidato è un interlocutore con il quale è possibile discutere approfonditamente sulla qualità del caffè.

Riepilogo Target di riferimento

La certificazione Barista di 2° livello è consigliata a:

- Baristi con attività educative e/o lavorativa nel bar
- Personale specializzato in caffetteria
- Caffè Quality Manager in gastronomia
- Personale specializzato, staff esecutivo nel Marketing del caffè e nel settore vendite
- Personale specializzato e collaboratori del servizio tecnico di assistenza

iscrizioni, ammissioni, tasse

Le basi per superare la certificazione saranno insegnate in vari corsi che saranno organizzati dai formatori competenti e da istituti di formazione accreditati. I corsi dureranno almeno un giorno. Persone con conoscenze teoriche e professionali possono partecipare alla certificazione senza aver precedentemente preso parte a corsi di preparazione.

Prerequisiti per la certificazione:

- Almeno sei mesi di attività pratica in un settore legato alla caffetteria
- Superamento della certificazione barista di 1° livello

La Certificazione sarà eseguita da uno o due certificatori autorizzati SCAE, almeno uno dei quali non apparterrà all'organizzazione che effettuerà il corso. L'organizzazione dei corsi sarà seguita dalle istituzioni e le persone che dirigono i corsi.

La certificazione Barista di 2° livello costa **euro 180,00 per i non membri SCAE; euro 150,00 per i membri SCAE.**

Anche i non soci SCAE possono essere certificati.

I candidati che passano con successo la certificazione riceveranno la CERTIFICAZIONE BARISTA SCAE DI 2° LIVELLO e 25 crediti validi per lo Scae Coffee Diploma System.

Certificazioni Barista SCAE 2° livello



Contenuto della certificazione

Il test è costituito da una parte pratica e una parte teorica:

TEST PRATICO	PUNTEGGIO
Durata 30 minuti	
Miscela utilizzata	5
Espresso	13
Cappuccino	14
Signature drink	13
Caffè freddo	10
Competenze personali	10
Punteggio totale	65
Punteggio necessario per passare	39

TEST TEORICO	PUNTEGGIO
Durata 90 minuti	
Storia del caffè	7
Caffè Verde	20
Caffè Verde (al dettaglio)	5
Caffè valore aggiunto, etichette, certificazioni	7
Torrefazione	10
Macinatura	10
Brewing- Estrazione	10
Latte	6
Acqua	7
Pulizia e manutenzione	8
Degustazione	6
Salute & componenti del caffè	4
Punteggio totale	100
Punteggio necessario per passare	60

Certificazioni Barista SCAE 2° livello



Contenuti della prova pratica

Obiettivi di apprendimento	Contenuti di apprendimento	Letteratura
Il Barista conosce la sua miscela ed è in grado di spiegarla con competenza	Criteri di valutazione Prova pratica	
Il Barista prepara 4 espressi secondo gli Standard del World Barista Championship	Criteri di valutazione Prova pratica	
Il Barista prepara 4 cappuccini secondo gli Standard del World Barista Championship	Criteri di valutazione Prova pratica	
Il Barista prepara 4 bevande personalizzate secondo gli Standard del World Barista Championship	Criteri di valutazione Prova pratica	
Il Barista prepara 4 bevande fredde secondo gli Standard del World Barista Championship	Criteri di valutazione Prova pratica	
Il Barista rivela le sue competenze durante la prova pratica	Criteri di valutazione Prova pratica	

Certificazioni Barista SCAE 2° livello



Contenuti della prova teorica

Obiettivi di apprendimento

Il Barista conosce l'origine della pianta del caffè e la distribuzione negli odierni paesi di produzione

Il Barista conosce la filiera del consumo del caffè di qualità dalle sue origini fino all'Europa

Il Barista capisce il background culturale e storico del consumo di caffè e le abitudini di consumo dei paesi selezionati

Il Barista conosce la botanica dei caffè più popolari e ne capisce l'impatto sul mercato

Il Barista conosce le più importanti varietà della pianta del caffè in relazione alle loro (positive) caratteristiche e ai vantaggi nella coltivazione

Il Barista comprende lo sviluppo dal fiore alla drupa. E' in grado di descrivere la composizione della drupa

Il Barista conosce i più importanti paesi produttori e le aree di

Contenuti di apprendimento

- ❖ Origine Coffea Arabica
- ❖ Coltivazione in Yemen
- ❖ La diffusione attraverso gli Olandesi

- ❖ Trionfo del caffè in Europa
- ❖ Primo coffee shop a Venezia
- ❖ Diffusione a Parigi
- ❖ Esitazione in Germania

- ❖ Distribuzione del consumo di caffè in Europa
- ❖ Abitudini nel bere nei diversi Paesi
- ❖ Le bevande classiche in Europa e negli USA

- ❖ Coffea Arabica
- ❖ Coffea Canephora
- ❖ Coffea Excelsa
- ❖ Coffea Liberica

- ❖ Caratteristiche Arabica
- ❖ Caratteristiche Canephora
- ❖ Condizioni delle piantagioni e dei tempi di maturazione
- ❖ Differenze visive tra Arabica e Canephora
- ❖ Profilo dei gusti
- ❖ Caratteristiche della pianta del caffè nella coltivazione

- ❖ Struttura della drupa

- ❖ Area di coltivazione centro e Sud America

Letteratura

produzione dei monorigine	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Area di coltivazione Africa ❖ Area di coltivazione Asia ❖ Caffè dal Brasile ❖ Caffè del Guatemala ❖ Caratteristiche del Kenya ❖ Coltivazione in Etiopia ❖ Coltivazione in India ❖ Coltivazione in Indonesia
Il Barista conosce le caratteristiche specifiche di alcuni paesi produttori per quanto riguarda la coltivazione, la lavorazione ed il sapore (gusto, aroma, corpo)	
Il Barista conosce i periodi di raccolta. E' in grado di descrivere i vantaggi e gli svantaggi di vari metodi di raccolta	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Periodi di raccolta nell'emisfero Nord e Sud ❖ Raccolta manuale ❖ Spolpatura ❖ Raccolta meccanica ❖ Raccolta media in kg per pianta di caffè
Il Barista conosce due metodi di lavorazione delle drupe	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Vantaggi e svantaggi del metodo lavato ❖ Vantaggi e svantaggi della lavorazione del metodo naturale ❖ Altri metodi di lavorazione
Il Barista conosce i principali criteri di selezione ed i difetti del caffè verde	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Contenuto di umidità ottimale dei chicchi per l'esportazione ❖ Categorie di classificazione prima dell'esportazione ❖ Caffè verde difettoso
Il Barista ha conoscenze generali sulle descrizioni commerciali ed internazionali del verde	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Descrizione di diverse qualità di caffè verde ❖ Singole origini ❖ Caffè estate
Il Barista conosce fondamentalmente i più importanti fattori determinanti nel commercio del caffè come i volumi di stock exchange, i prezzi e i volumi di produzione	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Posizione del caffè in borsa ❖ Fattori che influenzano il prezzo del mercato mondiale
Il Barista comprende l'importanza economica del caffè	<ul style="list-style-type: none"> ❖ I più importanti mercati del caffè come fattori fondamentali per il mondo del lavoro: indicatori dell'occupazione ❖ Volumi di produzione annuale di caffè verde (Arabica / Robusta)
Il barista ha familiarità con le classificazioni attuali, con le certificazioni, e differenzia le loro priorità e le filosofie	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rainforest Alliance ❖ Commercio equo e solidale ❖ Certificato UTZ ❖ Cup of excellence
Il Barista capisce la filiera del valore del caffè nell'industria del	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Valore aggiunto del caffè: partner di mercato

caffè	<ul style="list-style-type: none"> ❖ coinvolti ❖ Chi guadagna e quanto sul caffè? ❖ Pericoli di regolamentazione dei prezzi ❖ Mercato del caffè e speculazioni di borsa
Il Barista comprende il processo di tostatura (chimica e fisica)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Trasferimento di calore per conduzione e convezione ❖ Aumento della temperatura ed effetti
Il Barista ha un'approfondita conoscenza del processo di tostatura e capisce come questo processo influenza la sua miscela	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Processo di tostatura ❖ Cambiamenti chimici durante il processo di tostatura ❖ Cracking e significato ❖ Periodo di tempo e di effetti ❖ Diversi gradi di tostatura
Il Barista considera il caffè tostato un prodotto fresco e fa in modo che sia gestito correttamente	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Imballaggio ❖ Aggiunta di vuoto e gas ❖ Freschezza del caffè tostato
Il Barista comprende la funzione di vari grinder e sa utilizzare le diverse tecnologie	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tipo di grinder ❖ Grado di macinazione ❖ Grinder a lama conica ❖ Grinder a lama piatta ❖ Macinino a ghigliottina
Il Barista è in grado di garantire la gestione corretta del grinder	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Durata delle macine del Grinder ❖ Gestione delle lame ❖ Grado di macinazione e garanzia di qualità
Il Barista capisce i parametri del processo di estrazione del caffè. Egli riconosce l'importanza del conseguente controllo qualità	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Controllo visivo ❖ Parametri di estrazione ❖ Estrazione ❖ Formazione della crema ❖ Gestione
Il Barista è in grado di distinguere diverse tecnologie	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sistemi mono e bi-circuito ❖ Macchina da espresso completamente automatica ❖ Montatura del latte
Il Barista sa come pulire la macchina del caffè	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Pulizia professionale ❖ I cicli di pulizia ❖ Pulizia periodica ❖ Pulizia e qualità in tazza
Il Barista conosce la composizione del latte e capisce la sua influenza nella preparazione di bevande al caffè	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Composizione del latte ❖ L'intolleranza del latte ❖ Tipi di latte ❖ Tipi di preparazione del

	latte
Il Barista capisce il processo di montatura del latte	❖ Consistenza della crema di latte
Il Barista conosce le sostanze standard dell' acqua potabile. Capisce come queste sostanze influenzano la durezza dell'acqua	❖ Qualità delle acque regionali ❖ Sostanze ❖ Composizione dell'acqua (durezza totale e durezza carbonatica) ❖ Formazione e accumulo di calcare
Il Barista capisce l'influenza dell'acqua con riguardo al gusto di caffè	❖ Acqua, durezza dell'acqua e preparazione del caffè ❖ Influenza sul profumo ❖ Influenza sulla crema ❖ Influenza sulla macchina
Il Barista conosce l'influenza che l'acqua ha sulla vita della macchina e conosce i metodi più comuni di trattamento delle acque	❖ Metodi di preparazione ❖ filtro – idrogeno ❖ Sistema di osmosi ❖ Sale addolcitore
Il Barista conosce l'influenza che l'acqua ha sul gusto del caffè e sulla durata di vita della macchina e può descrivere la dipendenza tra la selezione di un caffè tostato e le proprietà dell'acqua.	❖ Acqua per la preparazione del caffè
Il Barista conosce l'idea del concetto HACCP e ha familiarità con la sua applicazione	❖ Fornire programmi di pulizia ❖ Sicurezza alimentare ❖ Piani e processi ❖ Pulizia e durata ❖ Concetto HACCP
Il Barista comprende i processi di pulizia della macchina del caffè e degli accessori	❖ Pulizia professionale ❖ Filtro ❖ Macchina completamente automatica ❖ Grinder ❖ Controlavaggio ❖ Cicli di pulizia ❖ Camapana
Il Barista sa come si degusta caffè professionalmente	❖ Degustazione significa cup tasting ❖ Tecnologia di degustazione
Il Barista è in grado di descrivere le componenti sensoriali della miscela Arabica e Robusta utilizzando il vocabolario professionale	❖ Vocabolario professionale ❖ Descrizione sensoriale di Coffea Arabica e Canephora
Il Barista conosce i diversi metodi	❖ Caffaina

di decaffeinizzazione

- ❖ Decaffeinizzazione tramite il processo svizzero water process
- ❖ Decaffeinizzazione tramite "tricloroetilene"
- ❖ Decaffeinizzazione tramite anidride carbonica

Il barista capisce l'importanza degli ingredienti nella preparazione e nel consumo di caffè

- ❖ Formazione di Crema
- ❖ Acidi clorogenici e benessere
- ❖ Influenza della caffeina

Certificazioni Barista SCAE 1° livello



Infrastrutture

Il Barista è responsabile di tutto il materiale richiesto. Fornisce il caffè scelto, gli ingredienti e le stoviglie necessarie per la prova pratica.

Se la certificazione ha luogo in un centro di formazione, ci si può aspettare la disponibilità di tazze standard ed il latte. È responsabilità del Barista controllare questo e acconsentire al loro uso per la prova pratica con il certificatore.

Il certificatore è responsabile per il funzionamento impeccabile di una macchina semiautomatica e un grinder.