

Concorso interno

Un caffè: quale?

Obiettivi

Sviluppare la conoscenza del caffè

Evidenziare il valore del caffè; grande patrimonio culturale del nostro Paese

Valorizzare la figura del barista professionista

Il Concorso è riservato agli allievi delle classi 4° e 5° Sala e Vendita dell'Istituto Professionale Alberghiero Artusi di Forlimpopoli

I contenuti del concorso

La prova è articolata nella preparazione dell'espresso del cappuccino e dei sistemi di estrazione .

Ogni allievo, durante il concorso, dovrà indossare la divisa dell'istituto.

Criteri di selezione

Sono ammessi al concorso un massimo di 20 alunni

Eventuale test scritto oltre i 20 partecipanti

Come iscriversi

Gli alunni devono compilare il tagliando che conferma la partecipazione e consegnarlo ai docenti Buda Stefano o Maltoni Matteo entro il 27/10/2017

Premi e menzioni

Targa di partecipazione ai primi 3 classificati

Giuria

La giuria è composta dal Prof. Maltoni Matteo e dal Prof. Buda Stefano

Piano delle attività

ADESIONI ENTRO	<u>27.10.17</u>
MAX 20 COMPETITOR	
EVENTUALE TEST (oltre i 20 partecipanti)	<u>30.10.17</u> DALLE ORE 15 ALLE ORE 16
PROVE PRATICHE ESPRESSO E CAPPUCCINO	<u>30.10.17</u> DALLE ORE 16 ALLE ORE 18
PROVE PRATICHE SISTEMI DI ESTRAZIONE	<u>8.11.17</u> DALLE ORE 15 ALLE ORE 17.30
CONCORSO INTERNO	<u>15.11.17</u> DALLE ORE 14.30 ALLE ORE 18.30 <u>LABORATORIO GREY</u>

Scheda di osservazione/valutazione della prova pratica di estrazione:

Preparazione caffè espresso e filtro

CANDIDATO

NOME PREPARAZIONE

<u>SCHEDA TECNICA ASPETTI DELLA VALUTAZIONE</u>	<u>PUNTEGGIO MASSIMO</u>	<u>PUNTEGGIO OTTENUTO</u>
DIVISA IN ORDINE NEL RISPETTO NORME IGIENICHE	05	
CORRETTA PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO	05	
SET UP AREA DI LAVORO INIZIALE	05	
CORRETTA IMPOSTAZIONE DELLA LINEA		
CORRETTA DESCRIZIONE DEL METODO DI ESTRAZIONE	20	
E DELLA TIPOLOGIA DI CAFFÈ SCELTI		
CORRETTO ESTRAZIONE ESPRESSO	20	
TEMPI E CORRETTA QUANTITÀ		
CORRETTA ESTRAZIONE CAFFÈ FILTRO	25	
TEMPI E CORRETTA QUANTITÀ		
CORRETTA MISE EN PLACE E SERVIZIO AL TAVOLO	05	
SET UP AREA DI LAVORO FINALE	05	
RISPETTO DEL TEMPO ASSEGNATO	10	
TOTALE DEL PUNTEGGIO	100	

PARAMETRI TECNICI SISTEMI DI ESTRAZIONE

METODO ESTRAZIONE	RATIO (per porzione)
AEROPRESS	<ul style="list-style-type: none"> •18 gr / 240 ml •Temp. acqua 92 –96°C
CHEMEX	<ul style="list-style-type: none"> •15 gr/ 250 ml •Temp. acqua 92 –96°C
V60	<ul style="list-style-type: none"> •12 gr/ 200 ml •Temp. acqua 92 –96°C
SIPHON	<ul style="list-style-type: none"> •20 gr/ 300 ml •Temp. acqua 92 –96°C

PARAMETRI TECNICI DELL'ESPRESSO
TEMPO DI ESTRAZIONE: 25"30" VOLUME IN TAZZA: 30 ML
PARAMETRI TECNICI DELLA SCHIUMA
TEMPERATURA DEL LATTE: 58-60°C
CUOLA BIANCA E ORLO NOCCIOLA
CREMA DI TESSITURA FINE MICROBOLLA

Argomenti della verifica scritta (oltre i 20 partecipanti)
Produzione e lavorazione del caffè
Principali metodi per ottenere il caffè
Come si prepara l'espresso e il cappuccino
La macchina espresso e il macinadosatore
Fattori qualitativi
Pulizia e controlli della macchina espresso e del macinadosatore
La sovraestrazione
La sottoestrazione