



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2017

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
FEBBRAIO Mar 7	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
FEBBRAIO Mar 14	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
FEBBRAIO Mer 15	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Rimini
	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	14,00 – 18,30	
FEBBRAIO Gio 16	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Rimini
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
MARZO Dom 5	TORREFAZIONE APERTA	/	10,30-12,00 oppure 15,00-16,30	Anzola E. (Bo)
MARZO Lun 6	Patente di Assaggiatore	C1	8,30 – 18,30 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)
MARZO Mar 7	Espresso Italiano Specialist	C2	8,30 – 18,30 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)
MARZO gio 9	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Civitanova Marche (Mc)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
MARZO Lun 20	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
MARZO Mar 21	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9,00 – 12,30	Anzola E. (Bo)
	Pomeriggio: Visita formativa in alcuni locali prestigiosi di Bologna			
MARZO Mer 22	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
MARZO Gio 23	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo	B5	14,00 – 18,30	
MARZO Ven 24	Preparazione della tavola calda e fredda e relativi abbinamenti	B6	8,30 – 14,00	Cadriano (Bo)



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2017



DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
APRILE Lun 3	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Pistoia
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
APRILE Mar 4	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Ancona
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
APRILE Gio 6	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Ferrara
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
APRILE Lun 10	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Monza (Mb)
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
APRILE Mer 12	Gestione economica e controllo dei costi	D1	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)
APRILE Gio 13	Le decorazioni al bar: intaglio di frutta e verdura	F1	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
APRILE gio 27	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
MAGGIO Mer 3	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
MAGGIO Gio 4	Il bar nell'era dei social - base	F2 base	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Il bar nell'era dei social - avanzato	F2 avanzata	14,00 – 18,30	
MAGGIO Mar 16	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Aosta
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
MAGGIO Gio 18	SELEZIONE ESPRESSO ITALIANO CHAMPION	/	8,30 – 14,00	Cadriano (Bo)
MAGGIO Lun 22	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Inverio (No)
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
MAGGIO Mar 23	Vendere e conquistare, la missione del barista	D2	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
MAGGIO Gio 25	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo	B5	14,00 – 18,30	
MAGGIO Lun 29	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
MAGGIO Mar 30	Aggiornamento, innovazione e business	D3	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)
GIUGNO Mar 6	Preparazione della tavola calda e fredda e relativi abbinamenti	B6	8,30 – 14,00	Cadriano (Bo)
GIUGNO Mer 7	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9,00 – 12,30	Anzola E. (Bo)
GIUGNO Mar 20	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
GIUGNO Gio 22	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
SETTEMBRE Mar 12	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
SETTEMBRE Gio 14	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
SETTEMBRE Lun 25	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Civitanova (Mc)
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
SETTEMBRE Mer 27	Le decorazioni al bar: intaglio di frutta e verdura	F1	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2017

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
OTTOBRE Lun 9	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
OTTOBRE Mar 10	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9,00 – 12,30	Anzola E. (Bo)
	Pomeriggio: Visita formativa in alcuni locali prestigiosi di Bologna			
OTTOBRE Mer 11	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
OTTOBRE Gio 12	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Cofferr Hours: i cocktail a base di caffè e non solo	B5	14,00 – 18,30	
OTTOBRE Ven 13	Preparazione della tavola calda e fredda e relativi abbinamenti	B6	8,30 – 14,00	Cadriano (Bo)
OTTOBRE Lun 16	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Pistoia
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
OTTOBRE Mer 18	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Ferrara
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
OTTOBRE Lun 30	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Monza (Mb)
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
NOVEMBRE Ven 10	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Rimini
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
NOVEMBRE Lun 13	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Invorio (No)
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
NOVEMBRE Mar 14	Il bar nell'era dei social - base	F2 base	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Il bar nell'era dei social - avanzato	F2 avanzat	14,00 – 18,30	
NOVEMBRE Mer 15	Gestione economica e controllo dei costi	D1	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)
NOVEMBRE Gio 16	Vendere e conquistare, la missione del barista	D2	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)



CALENDARIO CORSI 2017

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
NOVEMBRE Lun 20	Introduzione al mondo del caffè	A1	9,00 – 13,00	Cadriano (Bo)
	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14,00 – 18,30	
NOVEMBRE Mer 22	L'espresso corretto, utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8,30 – 13,00	Ancona
	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	14,00 – 18,30	
DICEMBRE Lun 4	Corso pratico per la preparazione di base del cappuccino	B4 1° liv.	8,30 – 13,00	Cadriano (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino	B4 2° liv.	14,00 – 18,30	
DICEMBRE Mer 6	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9,00 – 12,30	Anzola E. (Bo)
DICEMBRE Gio 7	Aggiornamento, innovazione e business	D3	9,00 – 18,00 (con pausa pranzo)	Cadriano (Bo)



CALENDARIO CORSI 2017



COSTI E PACCHETTI DI FORMAZIONE

- I corsi con cod. A1, B1 e B2 sono GRATUITI
- I corsi con cod. C1 e C2 devono essere acquistati insieme al costo totale di € 260 + iva 22%
(in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano)
- Per i corsi B4, B4 1° livello, B4 2° livello, B5, B6 e F1: N. 1 corso di formazione da 4 h 30: € 150 + iva 22%
N. 2 corsi di formazione da 4 h 30: € 280 + iva 22% in unica fattura
N. 3 corsi di formazione da 4 h 30: € 350 + iva 22% in unica fattura
- I corsi D1 e D2 costano € 220 + IVA 22% cad.
- Il corso D3 "Aggiornamento, Innovazione e Business" rivolto solo ed esclusivamente a chi ha già frequentato il corso B4 1° livello: durata 8 ore, costo € 190 + iva 22%.

PROMOZIONE 1:

Con l'acquisto di 3 corsi a pagamento di 4 h 30 in unica fattura si potrà ricevere un corso in omaggio a scelta tra: D1 "Gestione economica e controllo dei costi", D2 "Vendere e conquistare" o D3 "Aggiornamento, innovazione e business".

PROMOZIONE 2:

I corsi D1 e D2, se acquistati insieme in un'unica fattura, avranno un costo totale di € 300,00 + iva 22%.

PROMOZIONE 3:

Il corso F2 per l'anno 2017 avrà un costo lancio di euro 150,00 + iva 22% per l'intera giornata.

SPECIALE AREA CAFFETTERIA (20/21/22/23/24 MARZO oppure 9/10/11/12/13 OTTOBRE)

A chi acquisterà e frequenterà le 5 giornate complete:

verrà applicato il pacchetto al costo di euro 550,00 + iva 22% a persona e verrà omaggiato un "kit cappuccino" (il kit comprende: 1 lattiera da 75 ml, 1 lattiera da 50 ml, 1 spargi cacao-acciaio inox 18/10 - prodotti in Italia e personalizzati Esse Caffè - 1 biberon per decorazioni + pennino latte art)

SEDI DEI CORSI

- Per il corso B1: sede ESSE CAFFÈ S.p.A. - Via Carpanelli 18/a - 40011 Anzola Dell'Emilia (BO)
- Per tutti gli altri corsi: "La Classe di Esse: Centro di Perfezionamento per i Professionisti del Bar"
Via Buozzi, 51 - 40057 Cadriano di Granarolo (BO) - Tel. 051 765700 - Fax. 051 765335

Tali corsi potranno essere itineranti presso altre sedi meglio specificate nel calendario corsi in vigore

ISCRIZIONE AI CORSI

Per iscriversi a tutti i corsi di formazione (anche quelli gratuiti) è necessario inviare la scheda di iscrizione debitamente compilata a Esse Caffè spa ed effettuare il pagamento. Si riterrà valida l'iscrizione solo dopo l'invio della scheda e il pagamento del corso.

La scheda è scaricabile dal sito internet all'indirizzo www.esssecaffè.com - Centro di Formazione, oppure è possibile richiederla alla nostra Segreteria al numero verde 800211239 o a info@esssecaffè.it o direttamente alla nostra Organizzazione di Vendita.