



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
FEBBRAIO lun 10	Aggiornamento, Innovazione e Business	D3 NEW	9.00 - 18.00	CADRIANO (Bo)
FEBBRAIO mar 11	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 mer 12	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	ANCONA (An)
	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	14.00 - 18.30	
FEBBRAIO lun 17	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	PISTOIA (Pt)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
FEBBRAIO mer 19	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
FEBBRAIO gio 20	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9.00 - 12.30	ANZOLA E. (Bo)
<hr/>				
MARZO lun 10	Patente di Assaggiatore <i>(in collaborazione con INEI)</i>	C1	8.30 - 18.30	CADRIANO (Bo)
MARZO mar 11	Espresso Italiano Specialist <i>(in collaborazione con INEI)</i>	C2	8.30 - 18.30	CADRIANO (Bo)
MARZO lun 17	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 18	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
MARZO mer 19	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 - 17.00	



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
MARZO gio 20	Preparazione della tavola fredda e calda e relativi abbinamenti	B6	8.30 - 14.00	CADRIANO (Bo)
MARZO lun 24	Aggiornamento, Innovazione e Business	D3 NEW	9.00 - 18.00	RIMINI (Rn)
MARZO mar 25	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	CIVITANOVA M.
	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	14.00 - 18.30	
MARZO mer 26	Gestione economica e controllo dei costi	D1	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	ABRUZZO
APRILE lun 7	Vendere e conquistare: la missione del barista	D2	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	MONZA
APRILE mar 8	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo...	B5	14.00 - 18.30	
APRILE mer 9	Vendere e conquistare: la missione del barista	D2	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	ABRUZZO
APRILE gio 10	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9.00 - 12.30	ANZOLA E. (Bo)
APRILE lun 14	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	14.00 - 18.30	
APRILE mer 16	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	LA SPEZIA (Sp)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
APRILE mer 16	Aggiornamento, Innovazione e Business	D3 NEW	9.00 - 18.00	ANCONA
APRILE lun 28	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	MONZA
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
APRILE mar 29	Gestione economica e controllo dei costi	D1	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	CADRIANO (Bo)
APRILE mer 30	Vendere e conquistare: la missione del barista	D2	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	CADRIANO (Bo)
MAGGIO lun 5	Vendere e conquistare: la missione del barista	D2	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	MACERATA
MAGGIO mar 6	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
MAGGIO gio 15	Introduzione al mondo del caffè	A1	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	14.00 - 18.30	
MAGGIO mar 20	Aggiornamento, Innovazione e Business	D3 NEW	9.00 - 18.00	CADRIANO (Bo)
MAGGIO mer 21	Preparazione della tavola fredda e calda e relativi abbinamenti	B6	8.30 - 14.00	CADRIANO (Bo)
MAGGIO mer 27	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	BIELLA
	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	14.00 - 18.30	
MAGGIO mer 28	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	MONZA (Mb)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
GIUGNO mer 4	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	FERRARA
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
GIUGNO lun 9	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Coffee Hours: i cocktail a base di caffè e non solo...	B5	14.00 - 18.30	



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
GIUGNO mer 18	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9.00 - 12.30	ANZOLA E. (Bo)
GIUGNO mer 25	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
SETTEMBRE mar 16	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
SETTEMBRE lun 22	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 gio 25	Tecniche di assaggio e visita agli impianti di produzione	B1	9.00 - 12.30	ANZOLA E. (Bo)
SETTEMBRE mar 30	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	AOSTA
	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	14.00 - 18.30	
OTTOBRE lun 6	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	PISTOIA
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
OTTOBRE mar 14	L'Espresso Corretto: utilizzo e gestione delle attrezzature professionali	B2	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	14.00 - 18.30	
OTTOBRE mer 15	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
OTTOBRE mar 21	Preparazione della tavola fredda e calda e relativi abbinamenti	B6	8.30 - 14.00	CADRIANO (Bo)
OTTOBRE lun 27	Aggiornamento, Innovazione e Business	D3 NEW	9.00 - 18.00	MONZA (Mb)



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

DATA	DESCRIZIONE CORSO	CODICE	ORARIO	SEDE
OTTOBRE mer 29	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	8.30 - 13.00	FERRARA (Fe)
	Corso pratico sulle decorazioni del cappuccino <i>(solo se già frequentato il 1° liv.)</i>	B4 2° livello	14.00 - 18.30	
NOVEMBRE gio 6	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 mar 25	La caffetteria e le altre preparazioni a base di caffè	B4	8.30 - 13.00	CADRIANO (Bo)
	Corso pratico sulla preparazione di base del cappuccino	B4 1° livello	14.00 - 18.30	
DICEMBRE mar 2	Gestione economica e controllo dei costi	D1	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	CADRIANO (Bo)
DICEMBRE mer 3	Vendere e conquistare: la missione del barista	D2	9.00 - 18.00 <i>(con pausa pranzo)</i>	CADRIANO (Bo)



ESPRESSO IN ITALY

CALENDARIO CORSI 2014

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 € 180 + IVA** (perché in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano)
- Per i corsi **B4, B4 1° livello, B4 2° livello, B5 e B6**:
 - N. 1 corso di formazione da 4 h 30: **€ 150 + IVA**
 - N. 2 corsi di formazione da 4 h 30: **€ 280 + IVA in unica fattura**
 - N. 3 corsi di formazione da 4 h 30: **€ 350 + IVA in unica fattura**
- 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** - in omaggio con l'acquisto di questo corso, una penna per decorazione cappuccino.
- I corsi **D1 e D2** costano **€ 220 + IVA cad.**

PROMOZIONE 1: Con l'acquisto di 3 corsi a pagamento in un'unica fattura si potrà ricevere il corso D2 "Vendere e conquistare, la missione del barista" in omaggio

PROMOZIONE 2: I corsi D1 e D2, se acquistati insieme in un'unica fattura, avranno un costo totale di € 300,00 + iva.

SPECIALE 4 GIORNATE (17/18/19/20 MARZO)

A chi frequenterà le 4 giornate complete verrà applicato il pacchetto sopra menzionato (al costo quindi di euro 550,00 + iva a persona) e verrà omaggiato un "kit cappuccino" + una penna in acciaio inox per decorazioni "latte art".

(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 - e 1 biberon per decorazioni)

SEDE 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 S.p.A. ed effettuare il pagamento. Si riterrà valida l'iscrizione solo dopo l'invio della scheda e il pagamento del corso!!

La scheda di partecipazione è scaricabile dal sito internet all'indirizzo **www.esssecaffè.it** "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.

