

ACCADEMIA VERGNANO

VERGNANO

bar.

macinino

macina caffè

Caffè

abilità

Vergnana

compe

caffè

macinato

Puliz

sta

macchina

caffè verde

Latte

braccio



..... **BENVENUTI**



Ci dedichiamo all'arte del caffè espresso dal 1882: tradizione, esperienza, dedizione sono i valori cardini di Caffè Vergnano. Con l'Accademia Vergnano vogliamo condividere tutti i processi che permettono di ottenere un espresso e un cappuccino sempre perfetti. Dalla selezione dei migliori caffè verdi, al metodo tradizionale e lento di tostatura per ogni singola origine, fino al controllo qualitativo dalla raccolta al confezionamento. I nostri corsi sono rivolti a tutti coloro che desiderano approfondire la loro conoscenza sul mondo del caffè e a chi semplicemente vuole eccellere come barista professionista. I corsi dell'Accademia Vergnano sono stati rinnovati, rendendoli più specifici per le esigenze dei diversi professionisti e del loro livello di preparazione. Benvenuti all'Accademia Vergnano.



We have been dedicated to the art of espresso coffee since 1882: tradition, experience, dedication are the cardinal values of Caffè Vergnano. With the Vergnano Academy we want to share all the processes that ensure that every espresso and cappuccino we make is perfect. From the selection of the best green coffees, to the traditional and low roasting methods for each individual origin, to quality control from picking to packaging. Our courses are aimed at anyone who wishes to extend their knowledge of the world of coffee as well as those who wish to excel as a professional barista. Welcome to Vergnano Academy.

Carolina Vergnano

..... **CAPPUCCINO** **PERFETTO**



— **COD.** —
— **99714** —

Un breve corso pratico per montare al meglio la schiuma di latte ed ottenere il risultato perfetto ogni volta.
Una conoscenza di base sulle caratteristiche delle diverse tipologie di latte.



**A short practical course on the basics of foaming the perfect milk and pouring the perfect cappuccino.
Basic knowledge on the characteristics of the different types of milk.**

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 4 ore / 4 hours

Partecipanti / **Participants:** 4/10

Costo / **Cost:** € 80,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

BARISTA SKILLS FOUNDATION



COD.
99711

Questo corso base fornisce un primo assaggio sulle competenze che deve acquisire il Barista.
Si tratta di un corso per principianti, con poca o nessuna esperienza.
Un'introduzione al mondo del caffè, tecniche di impostazione ed utilizzo del macinacaffè,
manutenzione della macchina e i segreti per un servizio perfetto.



**This basic course provides an introduction to the skills that a Barista should have.
It is a beginners' course, for those with little or no experience.
An introduction to the world of coffee, how to set and use the coffee grinder,
machine maintenance and secrets for the perfect service.**

*** ————— ***

Durata del corso / **Course duration:** 8 ore / **8 hours**

Partecipanti / **Participants:** 4/10

Costo / **Cost:** € 150,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

BARISTA SKILLS INTERMEDIATE



COD.
99728

Il livello intermedio è pensato per coloro che già possiedono una solida conoscenza di base sulle competenze del Barista.
Argomenti del corso: il caffè verde, le conoscenze sulla tostatura e gli approfondimenti tecnici sulla macchina da caffè.



The intermediate level is created for those who already have a solid basic knowledge of Barista skills.
The course deals with green coffee, roasting knowledge and in-depth techniques for coffee machines.

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 8 ore / **8 hours**
Partecipanti / **Participants:** 4/10
Costo / **Cost:** € 150,00
Iscrizione / **Registration:**
Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**
Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com
Tel. (+39) 011 9455111
Fax (+39) 011 9455290
e-mail: accademia@caffevergnano.com

LATTE ART

..... BASIC



COD.
99712

Questo corso è aperto solo a coloro che hanno già completato il primo livello o possiedono già le conoscenze di base sulle tecniche di versamento del latte. Saranno approfondite le caratteristiche del latte, per arrivare a effettuare la scelta migliore e le tecniche per la realizzazione di disegni più complessi e creativi.



This course is open only to those who have already completed the first level and who already have basic knowledge on how to pour milk. The characteristics of milk will be studied more in depth, to be able to make the best choice and techniques will be given for creating more complex and creative designs.

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 8 ore / **8 hours**
Partecipanti / **Participants:** 4/10
Costo / **Cost:** € 150,00
Iscrizione / **Registration:**
Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**
Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com
Tel. (+39) 011 9455111
Fax (+39) 011 9455290
e-mail: accademia@caffevergnano.com

LATTE ART ADVANCED



COD.
99712

Questo corso è aperto solo a un massimo di sei Baristi esperti, che hanno già completato il corso di latte art e sono perfettamente in grado di realizzare Rosette e Tulipani di base. È richiesta la PRENOTAZIONE.



This course is open to a maximum of six expert Baristas who have already completed the Latte Art course and are perfectly able to carry out basic rosettes and tulips. BOOKING required.

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 8 ore / **8 hours**

Partecipanti / **Participants:** 6

Costo / **Cost:** € 250,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

..... **BARISTA & BARMAN**



COD.
99713

Esplorando le professioni del Barista e Barman.
Competenze Barman di base: conoscere gli strumenti - dagli shakers, ai frullatori.
I segreti e le ricette per preparare i cocktail più famosi ed originali bevande a base di caffè e non solo.



**Exploring the professions of the Barista and Barman.
Basic Barman skills: introducing the tools - from shakers to blenders.
The secrets and recipes for the most famous cocktails and original drinks.**

*** ————— ***

Durata del corso / **Course duration:** 4 ore / 4 hours
Partecipanti / **Participants:** 6/10
Costo / **Cost:** € 80,00
Iscrizione / **Registration:**
Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**
Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com
Tel. (+39) 011 9455111
Fax (+39) 011 9455290
e-mail: accademia@caffevergnano.com

..... **SENSORY SKILLS**



COD.
99729

Imparare a riconoscere la varietà di aromi e profumi sprigionati da un espresso.
Attraverso i 5 sensi, identificheremo le diverse caratteristiche dei caffè che compongono le varie miscele e monorigini.



**Learning to recognize and appreciate the variety of aromas and flavors hidden within an espresso.
Identify the diverse characteristics of various blends and single origins.**

*** ————— ***

Durata del corso / **Course duration:** 6 ore / **6 hours**

Partecipanti / **Participants:** 6/10

Costo / **Cost:** € 150,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

APERITIVO CON ABC IN CUCINA



COD.
99730

Un corso dedicato ai bar che non hanno un locale preparazione dedicato alla cucina.
Semplici regole per affrontare un pranzo, un aperitivo, tramezzini e panini.



A “hands on” course dedicated to the locations without a full working kitchen.
Simple ideas to offer at lunch or aperitivo time.

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 4 ore / 4 hours

Partecipanti / **Participants:** 6

Costo / **Cost:** € 80,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

BAR MANAGER



COD.
99731

Un docente di Planetone spiegherà i CRITERI che ognuno può applicare per aumentare il profitto.
Nel corso vengono trattati argomenti di Strategia Marketing e Tecnico-Operativi.



**A trainer from Planetone demonstrates the criteria that anyone can apply to increase your profit.
This course covers strategic marketing and tecno-operations.**

* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 8 ore / 8 hours

Partecipanti / **Participants:** 10/15

Costo / **Cost:** € 200,00

Iscrizione / **Registration:**

Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**

Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com

Tel. (+39) 011 9455111

Fax (+39) 011 9455290

e-mail: accademia@caffevergnano.com

SEMINARIO PULYCAFF



COD.
99732

Come mantenere al meglio la macchina del caffè: un seminario tenuto dal leader mondiale produttore di detergenti per macchine caffè e accessori.



**Maintenance of the coffee machine:
a seminar by a world leading producer of cleaning agents for espresso machines and accessories.**



* ————— *

Durata del corso / **Course duration:** 3 ore / 3 hours
Partecipanti / **Participants:** 8/10
Costo / **Cost:** GRATUITO
Iscrizione / **Registration:**
Tramite il vostro agente di zona / **Contact your zone agent**
Sul sito / **On the web site:** www.caffevergnano.com
Tel. (+39) 011 9455111
Fax (+39) 011 9455290
e-mail: accademia@caffevergnano.com

I DOCENTI



**DAMIAN
BURGESS**

Ha maturato un'esperienza di più di 20 anni nel settore Bar, sia italiano che estero. Qualificato SCAE livello 1 e 2, Authorised SCAE trainer of Europe. Damian joins the Vergnano academy team after accumulating over 20 years of experience in the coffee shop industry both in Italy and overseas. SCAE certified at level 1 and level 2 and qualified Authorised SCAE trainer.



**FRANCESCO
VARETTO**

Tecnologo alimentare specializzato per controllo della qualità e della sicurezza per Casa del Caffè Vergnano.

Qualified Health, safety and quality control officer for Casa del Caffè Vergnano.



**PIETRO
VERGNANO**

Responsabile ufficio acquisti e direttore di stabilimento. Si reca nei Paesi di origine a selezionare le migliori varietà di caffè Arabica e Robusta.

Head of acquisitions and director of the plant. Dr Vergnano is personally responsible for our choice of green beans from the countries of origin.



**MARTINA
LOFFI**

Dopo aver conseguito una laurea in filosofia, si è specializzata nel settore Food&Wine con un master in cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia territoriale.

After graduating in Philosophy, Martina specialised in Food&Wine with her masters in culture, organisation and marketing of eno-gastronomy and territories.

PARTNER



01

TAPPOROSSO

www.centralelatte.torino.it

Dal 1950 la Centrale del Latte è il latte fresco a Torino. La qualità del prodotto finito nasce dalla meticolosità dei controlli che avvengono al momento della raccolta del latte dalle aziende agricole, all'ingresso del prodotto nello stabilimento e durante tutte le fasi di lavorazione, fino al confezionamento. Per tali specificità Centrale del Latte Torino è il nostro stimato partner nei nostri corsi.

Since 1950 "la Centrale del latte" has been providing fresh milk to Torino. The quality of the finished product is due to their rigorous controls that begin at the early stages of the milking, continue to the production plant and to the final packaging. Centrale del Latte is an esteemed partner for the Vergnano Academy.



02

LURISIA

www.lurisia.it

Le nostre sorgenti sorgono dal Monte Pigna 1.460 metri sul livello del mare, in un ambiente incontaminato e lontano da fonti di inquinamento. L'estrema leggerezza, solo 35,4 mg/lt, le rende acque adatte a qualsiasi tipo di consumo. Lurisia è l'acqua ufficiale per Eataly e partner di prestigio per l'Accademia Vergnano".

The natural Lurisia water font is found at 1460 meters above sea level. It comes from Mount Pigna, in an uncontaminated environment and far from possible sources of pollution. It is very light with only 35,4 mg/l of dry residue. The official water for Eataly and a partner of prestige for the Vergnano Academy.



03

PULYCAFF

www.pulycaff.it

Dal 1961 leader nei prodotti specifici per la pulizia di macchine caffè espresso e cappuccinatori professionali. Detergenti specializzati per rimuovere le incrostazioni dalle parti meno accessibili, proteggono nel contempo le parti più delicate delle attrezzature, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche del classico Espresso e dell'originale Cappuccino all'italiana.

A world leader since 1961 in detergents specific for professional espresso machines and cappuccino makers. Pulycaff produces detergents specialized in the removal of calcium buildup and protects the internal workings of your espresso machine.

MODULO DI ISCRIZIONE

REGISTRATION FORM

FAXSIMILE

Data / Date:

Cognome / Surname:

Nome / Name:

Codice Cliente / Client Code:

Vs Agente / Agent:

Nome del Bar / Name of the bar:

Ragione Sociale:

Città / City:

Prov:

Tel:

E-mail:

<input type="checkbox"/>	CAPPUCCINO PERFETTO	(1 volta al mese. Tot. 4 ore) (Total 4 hours)	€ 80
<input type="checkbox"/>	BARISTA SKILLS FOUNDATION	(1 volta al mese. Tot. 8 ore) (Total 8 hours)	€ 150
<input type="checkbox"/>	BARISTA SKILLS INTERMEDIATE	(1 volta al mese. Tot. 8 ore) (Total 8 hours)	€ 150
<input type="checkbox"/>	LATTE ART BASIC	(1 volta al mese. Tot. 8 ore) (Total 8 hours)	€ 150
<input type="checkbox"/>	LATTE ART ADVANCED	(1/2 volte l'anno. Tot. 8 ore) (Total 8 hours)	€ 250
<input type="checkbox"/>	BARISTA & BARMAN	(1/3 volte l'anno. Tot. 4 ore) (Total 4 hours)	€ 80
<input type="checkbox"/>	SENSORY SKILLS	(1/2 volte l'anno. Tot. 6 ore) (Total 6 hours)	€ 150
<input type="checkbox"/>	APERITIVO CON ABC IN CUCINA	(1 volta l'anno. Tot. 4 ore) (Total 4 hours)	€ 80
<input type="checkbox"/>	BAR MANAGER	(1 volta l'anno. Tot. 8 ore) (Total 8 hours)	€ 200
<input type="checkbox"/>	SEMINARIO PULYCAFF	(2 volte l'anno. Tot. 3 ore) (Total 3 hours)	GRATUITO

PACCHETTI SPECIALI / PACKAGE DEAL

Se sceglierai due o più corsi potrai beneficiare di uno SCONTO ESCLUSIVO per la tua formazione: /

An **EXCLUSIVE DISCOUNT** is available for two or more courses:

PRESTO IL CONSENSO

NEGO IL CONSENSO

Dichiaro inoltre di avere preso visione del regolamento e di accettarne le condizioni.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE



1. RICHIESTA DI ISCRIZIONE:

La richiesta di iscrizione si effettua con la sottoscrizione della presente scheda compilata in ogni sua parte, da inviare via fax o mezzo mail a:

Caffè Vergnano - S.S. Torino / Asti, km 20, 10026 Santena (Torino)

Accademia Vergnano

Tel. 011.9455111 - Fax 011.9455290

E-mail: accademia@caffevergnano.com

E altresì possibile iscriversi sul sito www.caffevergnano.com

2. MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Il pagamento dietro presentazione fattura dell'intero importo dovrà essere effettuato in contanti tramite nostro agente.

È possibile, in ogni momento, sostituire il nominativo del partecipante, purché la variazione venga comunicata tempestivamente e per iscritto alla Caffè Vergnano.

I signori partecipanti che si iscriveranno a due corsi avranno la possibilità di usufruire di uno SCONTO.

Per le iscrizioni sul sito, il pagamento dovrà avvenire direttamente on line.

3. SEDE DEI CORSI:

I corsi si svolgeranno a Santena, presso lo stabilimento della Caffè Vergnano e presso alcune sedi periferiche individuate dall'azienda.

4. ANNULLAMENTO E RINVIO DEI CORSI:

Caffè Vergnano si riserva la possibilità di rinviare o annullare il corso programmato dandone tempestiva comunicazione ai partecipanti. In tal caso suo unico obbligo sarà il rimborso delle quote di partecipazione, qualora ricevute, senza ulteriori oneri.

5. VARIAZIONE DEI PROGRAMMA:

Caffè Vergnano si riserva inoltre la facoltà di modificare il programma delle lezioni del corso e/o sostituire i docenti indicati.



CAFFÈ VERGNANO S.p.A.

S.S. Torino/Asti km. 20 - 10026 Santena (TO) - Italia

Tel. +39 011.9455111 Fax +39 011.9493507

e-mail: italia@caffevergnano.com - export@caffevergnano.com

www.caffevergnano.com