

**A B**  
**C D**

ACCADEMIA  
BARISTI  
CAFFÈ  
DERSUT

---



**DERSUT**



**Corsi di Formazione  
Professionale e  
Certificazioni**



**ABCD, Accademia Baristi Caffè Dersut,** nasce con l'intento di divulgare l'eccellenza dell'Espresso Italiano, assicurandosi di formare a 360° chiunque voglia avvicinarsi al mondo del caffè, trasmettendo la passione e le conoscenze che da oltre 70 anni ci contraddistinguono.

I nostri corsi, suddivisi in due parti, una teorica ed una pratica, sono stati messi a punto affinché le nozioni acquisite possano elevare la vostra professionalità e caratterizzare il vostro locale.



# AMBASCIATORE BARISTA CAFFÈ DERSUT

Ambasciatore Barista Caffè Dersut è una figura che ha completato a pieno tutto il percorso formativo Dersut, quindi ha una conoscenza a 360° della caffetteria.

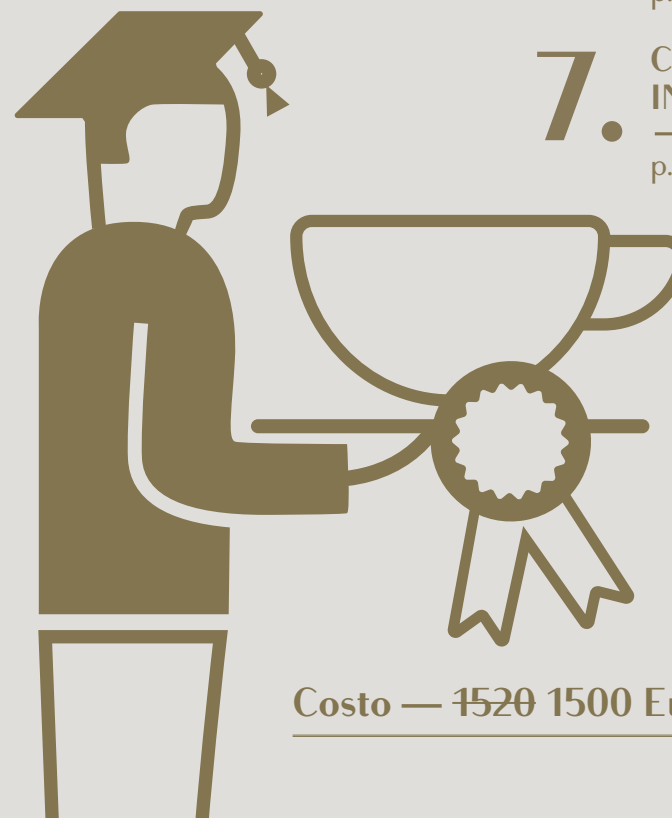
L'ambasciatore avrà il compito di divulgare le conoscenze acquisite a clienti e professionisti del settore per trasmettere l'importanza della formazione e dell'uso di materie prime di qualità.

*I professionisti che completeranno il percorso formativo avranno diritto a:*

- Un Open Day di consulenza presso l'accademia con un trainer Dersut a disposizione.
- Un Kit completo di caffetteria
- Una testimonianza all'interno del nostro sito che certifica le competenze acquisite.

## ► Percorso

1. **BARISTA INTENSIVO**  
p. 16-17
2. **GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE**  
p. 18-19
3. **NON SOLO ESPRESSO**  
p. 20-21
4. **LATTE ART BASE**  
p. 14-15
5. **LATTE ART AVANZATO**  
p. 22-23
6. **LATTE ART GRADING SYSTEM**  
p. 28-29
7. **COFFEE INNOVATION**  
p. 12-13



**Costo — 1520 1500 Euro IVA esclusa**

Corsi ↓



## Corsi Base

00

PASSIONE  
CAFFÈ

p. 8-9

01

BARISTA  
BASE

p. 10-11

02

COFFEE  
INNOVATION

p. 12-13

03

LATTE ART  
BASE

p. 14-15



## Corsi Avanzati

01

BARISTA  
INTENSIVO

p. 16-17

02

GUIDA ALLA  
DEGUSTAZIONE

p. 18-19

03

NON SOLO  
ESPRESSO

p. 20-21

04

LATTE ART  
AVANZATO

p. 22-23



## Consulenze e Certificazioni

01

PATENTE  
ASSAGGIATORE  
M1 IIAC

p. 24-25

02

ESPRESSO  
ITALIANO  
SPECIALIST  
M2 IIAC

p. 26-27

03

LATTE  
ART  
GRADING  
SYSTEM

p. 28-29

04

CONSULENZA  
PRE E POST  
APERTURA

p. 30-31



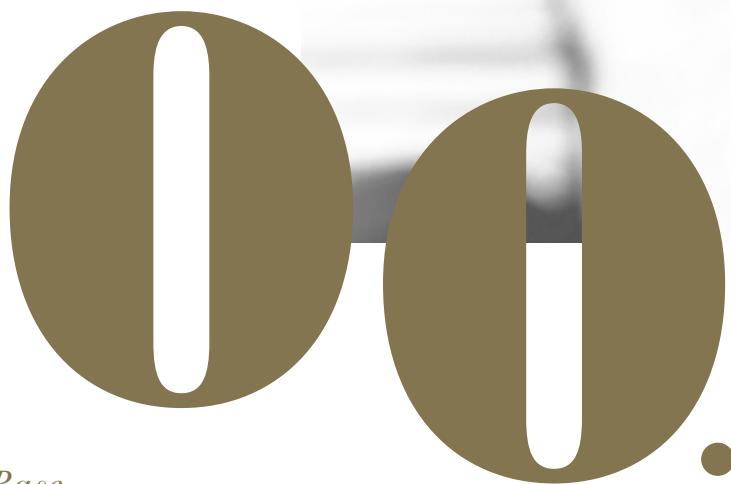
**DERSUT**

AMBASCIATORE  
BARISTA CAFFÈ  
DERSUT

p. 4-5

Livello di difficoltà →





*Corsi Base*

⌚ 4 h | 🧑 massimo 8/10 pers.

## PASSIONE CAFFÈ

Un incontro di quattro ore ideato dai nostri coffee trainer per trasmettere a tutti la passione del buon caffè, facendo chiarezza e sfatando falsi miti.

Un percorso che vi porterà ad avere le conoscenze per riconoscere e degustare un buon caffè.

### 🎯 Obiettivi

- .. Come riconoscere l'espresso perfetto
- .. Degustazione e valutazione dell'espresso
- .. La caffetteria di casa: moka, cialde e capsule
- .. Il decaffeinato
- .. Conservazione e selezione del caffè
- .. Visita guidata al Museo del Caffè

**Costo — 50 Euro - IVA esclusa**





# 01.

*Corsi Base*

⌚ 8 h | 🧑 massimo 8/10 pers.

## BARISTA BASE

Le conoscenze fondamentali necessarie ad ogni barista per approcciarsi al mondo del caffè. Studio della materia prima dalla pianta alla tazzina.

### 🎯 Obiettivi

- Conoscenza dell'intera filiera produttiva
- Regolazione e manutenzione di macchina, macinadosatore e depuratore
- Estrazione e valutazione di un perfetto Espresso Italiano
- Apprendimento tecnica di montatura del latte
- Preparazione e valutazione di un perfetto Cappuccino Italiano

**Costo — 180 Euro - IVA esclusa**





# 02.

*Corsi Base*

🕒 8 h 🧑 massimo 5/6 pers.

## COFFEE INNOVATION

Ideato per spaziare in tutto l'ambito caffetteria, dalle preparazioni dei grandi classici per arrivare alle nuove e ricercate proposte di tendenza, riuscendo così ad incuriosire e soddisfare a 360 gradi i gusti e le richieste del cliente.

### 🎯 Obiettivi

- Come creare e gestire una coffee list
- I grandi classici della caffetteria
- Fast coffee overture
- Happy hour coffee
- Coffee drinks

**Costo — 220 Euro - IVA esclusa**







# 03.

*Corsi Base*

⌚ 8 h | 🧑 massimo 5/6 pers.

## LATTE ART BASE

Un modo per rendere unico il cappuccino grazie alle tecniche della Latte Art. Giornata interamente dedicata alla perfetta preparazione di questa icona Italiana.

### 🎯 Obiettivi

- Storia del cappuccino
- Cappuccino Italiano certificato
- Le 5 "L" del cappuccino
- Le differenti tecniche di montatura
- Le molteplici impugnature della lattiera
- Le tecniche della Latte Art (free pure, topping, painting, stencil)
- Conseguimento delle figure: rosetta, cuore, tulip.

*Corso utile all'acquisizione della lattiera bianca della Latte Art grading system.*

**Costo — 220 Euro - IVA esclusa**





# 01.

*Corsi Avanzati*

🕒 16 h | 🧑 massimo 5/6 pers.

## BARISTA INTENSIVO

Una full immersion di due giorni nel mondo caffè, dove si cura ogni dettaglio del corso base.

### 🎯 Obiettivi

Giorno 1

- Conoscenza dell'intera filiera produttiva
- Regolazione e manutenzione di macchina, macinadosatore e depuratore
- Estrazione e valutazione di un perfetto Espresso Italiano
- Apprendimento tecnica di montatura del latte
- Preparazione e valutazione di un perfetto Cappuccino Italiano

Giorno 2

- Simulazione di una giornata in caffetteria
- Gestione di una work coffee station
- Metodi e tecniche di servizio

**Costo — 280 Euro - IVA esclusa**







# 02.

*Corsi Avanzati*

⌚ 8 h | 🧑 massimo 5/6 pers.

## GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE

Percorso di analisi sensoriale atto alla conoscenza e alla valutazione dell'Espresso Italiano.

### 🎯 Obiettivi

- Conoscenza delle tecniche di degustazione
- Aspetti fondamentali dell'analisi sensoriale
- I cinque sensi
- Test olfattivi e degustativi
- Meccanismi di alterazione della realtà
- Sessione di assaggi con conseguente analisi e discussione

**Costo — 220 Euro - IVA esclusa**





# 03.

*Corsi Avanzati*

⌚ 8 h | 🧑 massimo 5/6 pers.

## NON SOLO ESPRESSO

Metodi alternativi di estrazione del caffè.

### 🎯 Obiettivi

- Valorizzazione e cultura del caffè filtro
- L'acqua ed il suo ruolo fondamentale
- Il caffè e l'importanza della tostatura
- La macinatura nel caffè filtro
- Riconoscimento ed attuazione dei differenti metodi di estrazione
- Sessione di assaggi con conseguente analisi e discussione

**Costo — 220 Euro - IVA esclusa**





# 04.

*Corsi Avanzati*

⌚ 8 h | 🧑 massimo 5/6 pers.

## LATTE ART AVANZATO

Pensato per portare la qualità del cappuccino ai massimi livelli, andando a ricercare il dettaglio per esaltarlo e renderlo protagonista.

### 🎯 Obiettivi

- Riepilogo delle regole fondamentali della Latte Art
- Introduzione alle tecniche di etching, painting, colour e free pure;
- Conseguimento delle figure: cigno, vortex, reverse, ecc.

*Corso utile all'acquisizione della lattiera arancio della Latte Art grading system.*

**Costo — 240 Euro - IVA esclusa**







# 01.

*Consulenza e certificazioni*

⌚ 8 h

## PATENTE ASSAGGIATORE M1 IIAC

Vi permette di diventare assaggiatori di caffè patentati IIAC per scoprire come si valuta una delle bevande più amate al mondo.

€ Costi

- 180 Euro - Corso
- 70 Euro - Quota associativa IIAC
- 50 Euro - Costo esame

**Costo — 300 Euro - IVA esclusa**





# 02.

*Consulenza e certificazioni*

⌚ 8 h

## ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST M2 IIAC

Ottenere il massimo risultato dall'espresso non è cosa semplice: la sua preparazione impone conoscenze approfondite sulla qualità delle miscele, delle tecniche di macinatura e di quelle di estrazione.

L'abilitazione conseguita al corso Espresso Italiano Specialist è valida per qualificare l'operatore nell'ambito dell'Espresso Italiano Certificato.

**Costo — 180 Euro - IVA esclusa**







# 03.

Consulenza e certificazioni

🕒 6 h

## LATTE ART GRADING SYSTEM

Sistema di qualificazione della capacità tecnica e creativa della competenza di Latte Art del barista. Il sistema è basato su 5 livelli detti “grading” ognuno di diverso colore: bianco, arancio, verde, rosso e nero. Ad ogni grading corrispondono delle competenze specifiche che il barista deve aver acquisito ed essere in grado di sostenere durante l’esame.

Certificazione		Corso	
Grading Bianco	120 Euro	Preparazione grading	200 Euro
Grading Arancio	120 Euro	Preparazione grading	200 Euro
Grading Verde	160 Euro	Preparazione grading	220 Euro
Grading Rosso	160 Euro	Preparazione grading	220 Euro
Grading Nero	200 Euro	Preparazione grading	220 Euro

Corso+certificazione
320€ - 250€ IVA esclusa
320€ - 250€ IVA esclusa
380€ - 300€ IVA esclusa
380€ - 300€ IVA esclusa
420€ - 350€ IVA esclusa





# 04.

*Consulenza e certificazioni*

## CONSULENZA PRE E POST APERTURA

L'azienda mette a disposizione professionisti esperti del settore food and beverage per evidenziare punti di forza e di debolezza utili per il miglioramento e potenziamento del vostro locale.

Per fare questo, dopo essersi calati nella vostra realtà ed aver appreso appieno il know how aziendale, analizzeranno location, format, layout, offerta e servizio per poi creare la strategia più adatta a voi.





*I nostri trainer*

## DANIELE BITTO



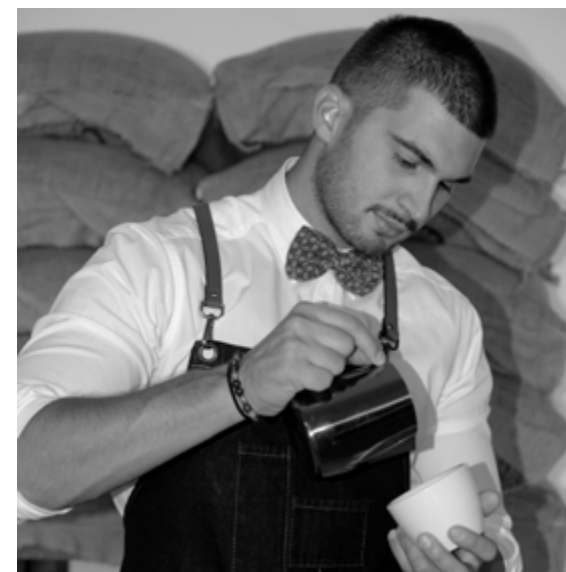
Divertendosi diversi anni dietro al banco bar, approda in Dersut nel 2005 dove trova nel caffè la sua mission. Dopo i primi anni passati ad avviare la catena di caffetterie a marchio completa la sua formazione a 360° abbracciando il mondo S.C.A. e il mondo I.E.I.

Promotore dell'Accademia Baristi Caffè Dersut ha lo scopo di divulgare la passione per il caffè.

**IL SUO DOGMA?  
"TUTTO È POSSIBILE  
DOPO UN BUON CAFFÈ!"**

*I nostri trainer*

## NICOLAS MOSCO



L'animo giovane dell'Accademia Baristi Caffè Dersut sempre alla ricerca di nuove tendenze!

Mosso fin da subito dalla passione per il banco bar trova nel caffè l'entusiasmo che ogni giorno lo spinge a divulgare l'amore per questa bevanda, mantenuto vivo grazie al continuo aggiornamento e formazione.

**IL SUO DOGMA?  
"LO ZUCCHERO È UNA  
SOSTANZA BIANCA CHE DÀ UN  
CATTIVO GUSTO AL CAFFÈ!"**

	DATA	N° PARTECIPANTI
<input type="checkbox"/> Passione caffè   € 50 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista base   € 180 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista intensivo   € 280 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Guida alla degustazione   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Non solo espresso   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art base   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art avanzato   € 240 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Coffee innovation   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Consulenza pre e post apertura		
<input type="checkbox"/> Latte Art Grading System		
<input type="checkbox"/> Patente assaggiatore M1 IIAC   € 300 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Espresso italiano specialist M2 IIAC   € 180 IVA esclusa		

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_ CELLULARE: \_\_\_\_\_

**Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'ART. 13 DEL REG. UE 2016/679.**  
 Contestualmente autorizzo l'eventuale utilizzo, per scopi aziendali pubblicitari, di materiale fotografico relativo ai corsi di formazione.

DATA: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_

	DATA	N° PARTECIPANTI
<input type="checkbox"/> Passione caffè   € 50 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista base   € 180 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista intensivo   € 280 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Guida alla degustazione   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Non solo espresso   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art base   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art avanzato   € 240 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Coffee innovation   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Consulenza pre e post apertura		
<input type="checkbox"/> Latte Art Grading System		
<input type="checkbox"/> Patente assaggiatore M1 IIAC   € 300 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Espresso italiano specialist M2 IIAC   € 180 IVA esclusa		

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_ CELLULARE: \_\_\_\_\_

**Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'ART. 13 DEL REG. UE 2016/679.**  
 Contestualmente autorizzo l'eventuale utilizzo, per scopi aziendali pubblicitari, di materiale fotografico relativo ai corsi di formazione.

DATA: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_

	DATA	N° PARTECIPANTI
<input type="checkbox"/> Passione caffè   € 50 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista base   € 180 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista intensivo   € 280 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Guida alla degustazione   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Non solo espresso   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art base   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art avanzato   € 240 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Coffee innovation   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Consulenza pre e post apertura		
<input type="checkbox"/> Latte Art Grading System		
<input type="checkbox"/> Patente assaggiatore M1 IIAC   € 300 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Espresso italiano specialist M2 IIAC   € 180 IVA esclusa		

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_ CELLULARE: \_\_\_\_\_

**Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'ART. 13 DEL REG. UE 2016/679.**  
 Contestualmente autorizzo l'eventuale utilizzo, per scopi aziendali pubblicitari, di materiale fotografico relativo ai corsi di formazione.

DATA: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_

	DATA	N° PARTECIPANTI
<input type="checkbox"/> Passione caffè   € 50 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista base   € 180 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Barista intensivo   € 280 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Guida alla degustazione   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Non solo espresso   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art base   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Latte Art avanzato   € 240 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Coffee innovation   € 220 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Consulenza pre e post apertura		
<input type="checkbox"/> Latte Art Grading System		
<input type="checkbox"/> Patente assaggiatore M1 IIAC   € 300 IVA esclusa		
<input type="checkbox"/> Espresso italiano specialist M2 IIAC   € 180 IVA esclusa		

NOME: \_\_\_\_\_ COGNOME: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_ CELLULARE: \_\_\_\_\_

**Acconsento al trattamento dei dati personali ai sensi dell'ART. 13 DEL REG. UE 2016/679.**  
 Contestualmente autorizzo l'eventuale utilizzo, per scopi aziendali pubblicitari, di materiale fotografico relativo ai corsi di formazione.

DATA: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_



*Special Guest*



**DERSUT**

2020 © Copyright tutti i diritti riservati.  
È vietata la riproduzione totale o parziale  
dell'opera con qualsiasi mezzo venga effettuata.



## **DERSUT CAFFÈ**

Via T. Vecellio, 6 - 31015 Conegliano (TV) - ITALY

Tel. +39 0438 411200 Fax. +39 0438 410547



**[accademia@dersut.it](mailto:accademia@dersut.it)**

**[www.dersut.it](http://www.dersut.it)**

