

COFFEE
MASTER

3

COFFEE MASTER 3 . Corso per docenti

Tre giornate di approfondimento sulle tecniche internazionali di estrazione dei caffè

1 Riconoscere i caffè con il cup tasting

Apprendere con le tecniche degli assaggiatori come individuarne le caratteristiche organolettiche ed associarle durante l'assaggio.

2 La singola origine e la miscela

Due differenti filosofie per un diverso tipo di consumo

3 I sistemi alternativi di estrazione

Gli strumenti più diffusi a livello internazionale, come si utilizzano e per quale prodotto sono indicati

4 Cappuccino

Tecniche di montatura del latte e di approccio alla latte art

5 Gli italiani ed il caffè

Evoluzioni di mercato e come l'italiano può recuperare e mantenere la leadership

1/2/3 Aprile 2019



Sedi del corso: **IPSSEOA "S. Savioli" - V.le Piacenza, 35 47838 - Riccione (RN)**
Caffe Pascucci Torrefazione SpA
Via Circonvallazione 16/A 61010 Monte Cerignone (PU)



Con il patrocinio del
Comune di Riccione