

Corso di aggiornamento

SOMMELIER DELL'ESPRESSO

RICCIONE, 1- 2- 3 APRILE 2019

Il percorso formativo viene proposto dall'IPSSEOA Severo Savioli di Riccione in sinergia con la Torrefazione Pascucci di Montecerignone.

Obiettivi: Informare i docenti sul cambiamento che ha spazzato via tanti dogmi dei barman e al tempo stesso ha portato alla creazione di un professionista a tutto tondo che possiede non solo nozioni merceologiche ma tante conoscenze di storia, economia, geografia e con il potere di incidere sui mercati per rispondere all'esigenza di trasferire tali conoscenze agli allievi che frequentano i nostri corsi di Sala e Vendita.

Destinatari: Docenti di esercitazione sala Bar

Programma dei 3 giorni di lavoro

1 giorno.

Ore 12.00 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli

Ore 12.30 pranzo

Ore 14.00 inizio lavori

Introduzione al Master 3

Consegna materiali di lavoro

Teoria e approfondimento sulla storia del caffè con introduzioni specifiche sulle tecniche internazionali di estrazione di caffè

Ore 18.30 trasferimento in Hotel

Serata libera

2 giorno

Ore 9.00 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli e partenza in bus

Visita Torrefazione Pascucci sede di Montecerignone

Riconoscere i caffè con il cup tasting

Apprendere le tecniche degli assaggiatori come individuare le caratteristiche organolettiche durante assaggi.

Entro le 18.30 rientro a Riccione

Ore 20.00 cena di gala presso Istituto Alberghiero Savioli

3 giorno

Ore 8.45 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli

Ore 9.00 inizio lavori

I sistemi alternativi di estrazione

Il cappuccino

Gli strumenti, le tecniche più diffuse a livello internazionale, come si utilizzano e individuazione per quali prodotti sono indicati

Ore 12.30 pranzo

Ore 15.00 chiusura Master con consegna ufficiale attestati certificati