



CORSO
amatoriale

COFFEE TASTING

Oltre il solito espresso

DURATA: 12 ore

CALENDARIO e ORARIO:

Il mercoledì sera dalle 19:00 alle 22:00 - partenza ad Aprile 2022
4 lezioni di approfondimento (durata circa 3h)

SEDE DI SVOLGIMENTO:

Alba - Corso Barolo 8

DESTINATARI E PREREQUISITI:

chiunque voglia esplorare il mondo del caffè e andare oltre la solita tazzina di espresso. Appassionati che vogliono saperne di più su miscele, stili di produzione e modalità di preparazione.

CERTIFICAZIONE FINALE:

attestato di frequenza

GRUPPO CLASSE:

n° minimo 8

COSTO:

€. 150,00 iva esente

Corso acquistabile a pacchetti

1 pacchetto da 2 incontri a scelta al costo di 85€ (iva esente)

Prenotabili esclusivamente presso i nostri uffici.

ARGOMENTI:

1. PRIMO APPROCCIO AL CAFFÈ' - 13 Aprile

Approfondimento sulle principali specie di caffè. - Modalità di lavorazione agricola e raccolta dei caffè, e metodi di lavorazione dei caffè dopo la loro raccolta. - Principali paesi di produzione del caffè e il loro periodo di raccolta. - Panoramica sulle Certificazioni del caffè verde.

2. NON SEMPRE "IL SOLITO" - 20 Aprile

I diversi metodi di estrazione del caffè. - Degustazione di caffè estratto con diverse tecniche. Accenno sugli Specialty Coffees.

3. COSA SENTI? - 27 Aprile

Analisi sensoriale del caffè, tecniche di servizio e latte Art.

4. DOLCE E NON SOLO - 4 Maggio

Degustazione di cocktail a base di caffè, e abbinamento caffè e cioccolato.



apro»

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

Sede di ALBA, str. Castelgherlone 2/A - 12051 Alba (CN) - store.proformazione.it
telefono 0173.28.49.22 - whatsapp 329.439.8227 - informa@aproformazione.it

