

3.1 • FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE

OBIETTIVI FORMATIVI	Terzo modulo (Prima Parte) di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche sul Caffè e l'Analisi Sensoriale in Cupping ed Espresso. Questa è la prima di tre parti del LIVELLO SENSORIALE, che orienta il professionista o l'amatore ad acquisire competenze Specialistiche di "assaggio" sul Caffè elevando il grado di professionalità in Caffetteria Professionale.
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • PERCEZIONI SENSORIALI: amaro, dolce, acido, astringente (laboratorio). • DEGUSTAZIONE DELL'ESPRESSO: arabica, robusta, miscele (laboratorio). • TDS (Solidi Totali Disciolti) - principi (teoria e laboratorio pratico). • SCHEDA ORGANOLETTICA DI BASE: Panel Test (teoria e laboratorio pratico).
DESTINATARI	Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche di assaggio del Caffè e la Caffetteria Professionale per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di Caffetteria Professionale.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.
DURATA	6 ore (1 giorno, non è previsto l'esame).
COSTI	Euro 305,00
PAGAMENTI	Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Centro di Formazione Professionale Salesiano "Borgo Ragazzi don Bosco". Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: <ul style="list-style-type: none"> • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.
CONTATTI	Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082