

5 • CAFFÈ: DAL SEME ALLA TOSTATURA

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Quinto modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche sulla tostatura del Caffè.</p> <p>Attraverso questo livello si potrà avviare un percorso di lavoro e/o di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della Torrefazione del Caffè e della Caffetteria Professionale.</p>
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • CAFFÈ VERDE: botanica, lavorazione, economia. • ANALISI VISIVA DEL CRUDO E STOCCAGGIO (teoria e laboratorio pratico). • TOSTATURA: principi e metodologie. • TOSTATURA DEL CAFFÈ: selezioni di crudi monorigine e miscele. • ASSAGGI: in Cupping alla Brasiliana dei caffè tostati. Analisi organolettica sensoriale. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	<p>Professionisti e non che desiderano acquisire e/o sistematizzare conoscenze e tecniche di tostatura e assaggio del Caffè per passione e per lavoro. Chi intende intraprendere un percorso modulare di Caffetteria Professionale.</p>
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	<p>Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.</p>
DURATA	<p>18 ore (3 intere giornate. L'esame si svolge oltre la 18^a ora di lezione).</p>
COSTI	<p>Euro 900,00</p>
PAGAMENTI	<p>Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio</p>
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	<p>Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/</p>
CERTIFICAZIONE	<p>Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua. Diploma aTypica 5 Livello.</p>
SEDE DI SVOLGIMENTO	<p>Centro di Formazione Professionale Salesiano “Borgo Ragazzi don Bosco”. Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.</p>
CONTATTI	<p>Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082</p>