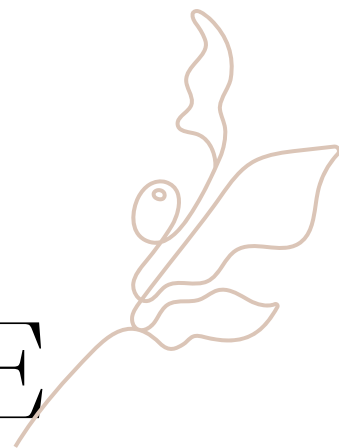


Coffeel

quality coffee experience

CORSO DI APPROFONDIMENTO

LA PROFESSIONE DEL TORREFATTORE



Il programma dei corsi Coffeel è strutturato in base alla richiesta degli obiettivi che il partecipante desidera raggiungere. I moduli del corso che seguono sono indicativi. Verranno definiti dopo la compilazione di un questionario conoscitivo e un colloquio individuale tra Te il Consulente della Formazione Coffeel.

Il nostro progetto di affiancamento nel mondo del caffè diventa esclusivo per Te: percorsi formativi adeguati alle tue esigenze e ai tuoi obiettivi.

ARGOMENTI TRATTATI

Il corso di approfondimento della professione del Torrefattore è riservato a chi ha frequentato, precedentemente, il corso di avvicinamento alla professione del Torrefattore. Nasce e si sviluppa a seguito di una crescente richiesta di corsi professionali in materia di Tostatura e approfondimenti sulla botanica del Caffè. Oltre ai moltissimi argomenti trattati, il corso è articolato in ore di autentica sperimentazione con strumenti altamente professionali e di ultima generazione.

Di seguito le tracce e gli approfondimenti:

APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO BASE

- Origine e significato del termine Qualità
- Specie di caffè: Coffea Arabica e Coffea Canephora (Robusta) coltivate
- Differenti modalità di lavorazione agricola: raccolta, asciugatura, conservazione e contenuto di caffeina
- Valutazione dei vari metodi di lavorazione dei caffè dopo essere stati raccolti: lavati, semi lavati, naturali, honey, wet hulled, etc.
- Paesi di produzione e relativi periodi di raccolta
- Asciugatura dei caffè: metodo naturale - metodo meccanico
- Decaffeinizzazione: metodi e fasi di lavorazione
- Caffè verde: la quotazione in Borsa, le Certificazioni e i progetti di Sostenibilità
- Panorama generale della quotazione del caffè al momento dell'acquisto
- Difetti e classificazione del caffè verde
- Principi e funzione nella procedura di rilevazione dati su: Crivello, Umidità, Densità

I FONDAMENTALI DEL PROCESSO DI TOSTATURA DEL CAFFÈ

- I mutamenti fisici e chimici del Caffè Verde in Tostatura
- Analisi delle singole fasi di trasformazione (cosa, come e perché)
- La Tostatrice e le tecniche adottabili in tostatura. Equilibrio energetico, distribuzione e trasmissione del calore.
- Conoscere, parametrare e utilizzare: Umidità e Temperatura. Quando influiscono negativamente sulla resa della qualità del caffè

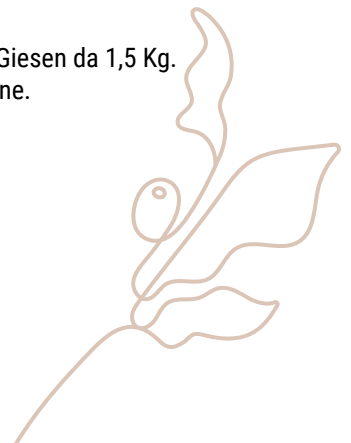


- Il Degassamento, come ottimizzarlo
- L'importanza della corretta conservazione del Caffè Tostato dopo la tostatura
- Assaggi di caffè tostati in singola origine o in miscela; come riconoscere un caffè di specie Arabica da una Robusta
- Riconoscere l'aroma del caffè che cambia: a seconda della varietà, dell'origine e della tostatura
- Conoscere i composti volatili dell'aroma nell'invecchiamento del caffè
- Valutazioni con metodo di assaggio Cupping dei caffè tostati
- Approfondimento sul metodo di assaggio del caffè e relativa compilazione di scheda assaggio
- Conoscere l'arte della miscelazione con il caffè, preparazione e degustazione
- Come acquistare il caffè verde: analisi e comprensione di un listino prezzi di caffè verde

PERCHE' NEL PROCESSO DI TOSTATURA È IMPORTANTE CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DI MONORIGINE, SPECIALTY E BLEND?

- per capire come creare una Miscela (test e valutazioni)
- per gestire le reazioni Fisiche e Chimiche dovute dalla Tostatura
- per conoscere le 5 classi dei composti Chimici, costituenti fondamentali nella Tostatura del Caffè
- per gestire consapevolmente le diverse tipologie di cottura del Caffè: Lenta, Veloce, Lessa, Scura, Chiara, Sottosviluppata
- per conoscere le attrezzature e i parametri rilevati sul caffè verde da ottimizzare in Tostatura (Ilgrometro, Densimetro con Synar; Crivello; Colorimetro con Roami)
- come interpretare la curva di tostatura e ottimizzare la cottura del caffè
- per conoscere l'importanza del ROR (Rate of Rise) e la gestione dell'Aria (AIRFLOW) in fase di cottura
- per valutare e gestire l'intervallo di tempo tra Primo e Secondo Crack
- per capire la funzione dell'Acqua contenuta nel chicco verde nel processo di Tostatura (funzioni chimiche e funzioni fisiche)
- per comprendere la provenienza e lo sviluppo degli aromi del caffè tostato
- per valutarne i sentori in tazza

Le **prove pratiche individuali di tostatura** saranno esercitate su tostatrice professionale Giesen da 1,5 Kg. Gestirai ogni procedura: dall'accensione alla pulizia finale della macchina a fine produzione.



DURATA

4/5 giornate consecutive full immersion con orario 9:00 - 18:00 e giornata finale dalle ore 8:30 alle 13:00

DOCENTI



FULVIO MANUELLO

diplomato SCAE e certificato trainer

Promotore Marketing Coffeel - quality coffee experience.

KNOWLEDGE - BARISTA - BREWING - TASTING - ROASTING - GREEN COFFEE



MASSIMO FANNI

diplomato SCAE e certificato trainer

Consulente roaster Coffeel - quality coffee experience.

KNOWLEDGE - BARISTA - BREWING - TASTING - ROASTING - GREEN COFFEE

INFORMAZIONI UTILI

I corsi si svolgono nella sede di Ventimiglia, in Liguria, al confine con la Costa Azzurra e il Piemonte.
Per i pernottamenti siamo convenzionati con strutture turistico-ricettive.

Via XXV Aprile, 4 | 18039 Ventimiglia (IM) Italy
T. +39 0184 841 522 | info@coffeel.it

Richiedi la disponibilità.



Coffeel

quality coffee experience

Via XXV Aprile, 4 | 18039 Ventimiglia (IM) Italy
T. +39 0184 841 522 | info@coffeel.it

www.coffeel.it