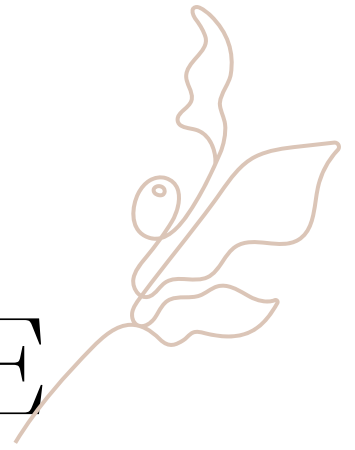


CORSO DI AVVICINAMENTO

# LA PROFESSIONE DEL TORREFATTORE



02

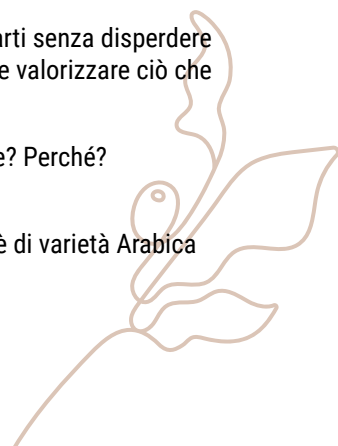
**Il programma dei corsi Coffeel è strutturato in base alla richiesta degli obiettivi che il partecipante desidera raggiungere. I moduli del corso che seguono sono indicativi.** Verranno definiti dopo la compilazione di un questionario conoscitivo e un colloquio individuale tra Te il Consulente della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

A seguito della crescente richiesta di corsi professionali in materia di Tostatura del Caffè nasce a Ventimiglia (IM) l'opportunità di sperimentare per 1 giorno il Mondo del caffè di qualità con la Coffeel Quality Coffee Experience.

- Conoscenza delle origini Etiopi del caffè e la sua diffusione nel mondo Arabo ed Europeo.
- Approfondimento sul caffè. Sai che è il frutto di una pianta?
- Approfondimento sulle principali specie di Caffè. Coffea Arabica e Coffea Canephora (Robusta). Conosci le loro caratteristiche estetiche e organolettiche?
- Esistono differenti modalità di lavorazione agricola e raccolta dei caffè. Sai perché?
- Insieme faremo un percorso di valutazione generale sui vari metodi di lavorazione dei caffè dopo la loro raccolta: lavati, semi lavati, naturali, honey, wet hulled, etc.
- Avrai un confronto ottico e di assaggio tra un caffè naturale e un caffè lavato per riconoscerne aspetto e caratteristiche.
- Potrai fissare nella tua mente con consapevolezza i principali paesi di produzione del caffè e il loro periodo di raccolta.
- Panoramica sulle Certificazioni del caffè verde (UTZ, Fair Trade...)
- La classificazione del caffè verde come viene fatta (per dimensione, altitudine, terroir, cultivar, difetti...) e cosa significa.
- Perché viene fatta la rilevazione sul chicco verde di Crivello, Umidità, Densità. Qual è l'importanza da rilevare utile alla Tostatura?
- Insieme, in laboratorio, vedremo il mutamento che il caffè verde subisce a seguito della tostatura.
- Vivremo in totale condivisione questo processo di trasformazione dato dalla cottura del chicco di Caffè (su Tostatrice Professionale Giesen da 1,5 KG)
- Avere il focus sull'obiettivo che desideri raggiungere è molto importante. Concentrarti senza disperdere energia è la chiave del tuo successo. Fai il punto su ciò che desideri tostare, su come valorizzare ciò che desideri tostare e focalizza perché sia importante tostare il caffè verde.
- La Tostatrice è lo strumento che trasforma e cuoce il Caffè. Quale è meglio scegliere? Perché? Panoramica sulle differenti tecniche di tostatura.
- Assaggi di caffè tostati in singola origine e in miscela. Impara a riconoscere un caffè di varietà Arabica e una di varietà Robusta.



## DURATA

1 Giornata, con orario 8:30 - 13:00 e 14:00 - 17:30

## DOCENTI



**FULVIO MANUELLO**

diplomato SCAE e certificato trainer

Promotore Marketing 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](mailto: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](http://www.coffeel.it)