



# SOMMELIER DELL'ESPRESSO

SEMINARIO

DI ALTA FORMAZIONE

*Programma*

# A chi ..e perchè?

A tutti coloro che operano nel mondo del caffè, baristi, torrefattori, agenti, venditori, consulenti che necessitano di strumenti per argomentare al meglio i loro prodotti siano essi caffè in miscela o monorigine.



 1 day

## Livello base ...



Il mondo del caffè: arabica e robusta  
i due mondi sensoriali  
Differenze significative delle specie della coffea  
Introduzione all'analisi sensoriale in caffetteria  
I sensi coinvolti nell'assaggio  
Derivazioni dei pregi e dei difetti del caffè  
L'assaggiatore, l'ambiente dell'assaggio e la tazzina  
“Giochi” per attivare i recettori sensoriali  
La scheda base **SENSO AICAF ESPRESSO** per  
il profilo sensoriale base  
Assaggi di singole origini e di miscele (blind test)  
– calibrazione sensoriale  
Test descrittivo e analisi finale

 1 day

2 day

## Livello intermedio...



Le singole origine dei caffè: conoscenza geografia, territorio, clima.

Le singole origini in assaggio: dall'America del sud all'India.

Comprensione sensoriale gustativa e olfattiva: caratteristiche e diversità.

Pregi e difetti nel caffè crudo: coffee grading.

Giochi sensoriali per l'affinamento delle proprie capacità di percezione.

Utilizzo della scheda "senso aroma tasting".

3 day



## Livello avanzato..



Approfondimento sul caffè verde, varietà arabica e zone di produzione

Approfondimento sulla percezione sensoriale e sulla composizione chimico fisica dell'Espresso

Il Caffè Espresso: Estrazione e TDS

L'Acqua per l'Espresso

LA scheda sensoriale 3 livello

Assaggio di Monorigine con due temperature differenti  
esame di Sommelier dell'espresso professionista



### Valore del seminario

verrà rilasciato l'attestato di frequenza riconosciuto dall'Aicaf con valore del 2° step Sensory per l'ottenimento dell'ICC (Italian Coffee Certificate)



**CHIUSURA ISCRIZIONI 15 Novembre 2018**

privato

Il Sig. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_

Residente in via: \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

cap: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_ Prov: \_\_\_\_\_

azienda

Ragione Sociale: \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

Sede in via: \_\_\_\_\_ cap: \_\_\_\_\_ Città: \_\_\_\_\_ Prov: \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_



## SOTTOSCRIVO L'ISCRIZIONE

### AL SEMINARIO SEGUENTE:

**(barrare la casella di interesse)**

- Corso 1 gg Sommelier Base € 200 oltre iva  
 Corso 2 gg Base+Intermedio € 400 oltre iva  
 Corso 3gg completo con esame € 580 oltre iva



## Informazioni generali

Sede: Via Murillo, 17 - Milano

Date del seminario: 12-13-14 Dicembre

orario: arrivo ore 14.30 - inizio lavori 15.00 -

termine lavori 21.00

L'Accademia si riserva il diritto di trattenere

l'acconto versato in caso di rinuncia dando

la possibilità di utilizzarlo per altri corsi.

In caso di mancata attivazione verrà restituita

l'intera somma versata.

Il programma potrebbe subire variazioni.



**Segreteria organizzativa: AICAF-C/O CEFOS**

**via xx settembre 66 - 25011 - Calcinato - Brescia - mail segreteria@aicaf.com**

**tel 0309636365 - fax 0309667006**

La presente brochure è di proprietà intellettuale di Cefos/Aicaf



## Modalità di pagamento

allegare alla presente scheda copia  
del bonifico bancario del 50%  
del valore totale del corso scelto.

Coordinate per il bonifico bancario  
intestato a Cefos/Aicaf

Iban IT69A0867654660000000123141

causale: seminario Aicaf + cognome

Il saldo avverrà all'inizio del corso  
oppure tramite bonifico bancario  
antecedente l'inizio del seminario



## Pernottamento

Hotel Astoria

viale Murillo

Milano