



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



Master Professional in analisi sensoriale e scienze del caffè

Il Master Professional ha per obiettivo fornire, attraverso l'analisi sensoriale, dei criteri e degli strumenti di applicazione pratica per orientare la produzione, lungo tutta la filiera, verso l'ottenimento di un prodotto che dà massimo piacere al consumatore. Vengono spiegati e illustrati con esercitazioni pratiche gli strumenti per riconoscere attraverso i sensi pregi e difetti in tazza, i modi per ottenere il massimo potenziale sensoriale nell'estrazione al bar, i test di analisi sensoriale per controllare qualità e stabilità del risultato nella produzione, e infine i dati di analisi sensoriale e i relativi test per scegliere rapidamente e con sicurezza scientifica il caffè verde, le modalità di tostatura e di miscelazione. Il tutto nell'ottica di ottenere in tazza il risultato più gradito al consumatore.

La durata è 40 ore svolte in cinque moduli consecutivi di una giornata. I moduli possono essere frequentati anche separatamente.

Modulo 1 - Espresso Italiano Tasting (corso di patente)

Il corso Espresso Italiano Tasting vi permette di diventare assaggiatori di caffè per scoprire come si valuta una delle bevande più amate al mondo. Il corso si struttura in una parte teorica e una parte pratica di degustazione. Dura otto ore e si conclude con una prova di esame per coloro che desiderano diventare assaggiatori e conseguire la patente.

La teoria riguarda:

- l'assaggio dell'espresso: le finalità, le condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore e gli strumenti che si utilizzano
- il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto;
- la scheda d'assaggio: cosa è e come si usa;
- la geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione del caffè, la torrefazione e le modificazioni chimiche e organolettiche che comporta, i sistemi di confezionamento e loro influenza sulla conservazione degli aromi, il tipo di miscela e l'incidenza sulla qualità della tazzina;
- il macinadosatore e la macchina per l'espresso: costituzione, tipologie, scelta, utilizzo e manutenzione per ottenere sempre un espresso perfetto. Regole e metodi per ottenere costantemente un caffè eccellente.

L'assaggio riguarda l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici composta da alcuni modelli di qualità, elaborazioni con Arabica e Robusta in purezza, campioni con evidenti anomalie nel ciclo produttivo del caffè verde, del processo di tostatura e/o di conservazione e/o derivanti da una cattiva preparazione (errori di macinatura e di estrazione).

La prova d'esame per il conseguimento della patente.

Alla fine del corso è possibile sostenere l'esame di patente. E' composto da una prova teorica (un test scritto sugli argomenti trattati durante il corso) e da una prova pratica (valutazione sensoriale di tre caffè).



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



Master Professional in analisi sensoriale e scienze del caffè

Modulo 2 - Espresso Italiano Specialist

L'espresso italiano è per molti esercizi pubblici la principale fonte di entrata e per tutti uno degli elementi che ne distinguono la professionalità, richiamano clientela e determinano il livello di soddisfazione del cliente. L'espresso italiano è quindi una consumazione strategica in quanto capace di generare profilo immediato e a lungo termine. Ottenere il massimo risultato dall'espresso non è cosa semplice: da un lato la sua preparazione impone conoscenze approfondite sulla qualità delle miscele, delle tecniche di macinatura e di quelle di estrazione in macchina, dall'altro vi sono vincoli economici che giocano un ruolo fondamentale sui margini economici che la tazzina può dare. Per questo, per quanti desiderano diventare Espresso Italiano Specialist è stato messo a punto questo corso di qualificazione in cui si tratta di come raggiungere la qualità globale, per la massima soddisfazione del consumatore e del pubblico esercente e dei suoi fornitori. L'abilitazione conseguita al corso Espresso Italiano Specialist è valida per qualificare l'operatore nell'ambito dell'Espresso Italiano Certificato.

La parte teorica riguarda:

- l'acquisto e la gestione della miscela: come si valuta la qualità sensoriale e il rapporto qualità/prezzo, come si deve gestire per ottenere il massimo del rendimento senza decadimento della qualità in tazza;
- l'acquisto e la gestione del macinadosatore: la scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso;
- l'acquisto e la gestione della macchina per l'espresso: la scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso;
- il cappuccino di qualità e le altre preparazioni con l'espresso;
- le modalità di servizio dell'espresso italiano.

La parte pratica comprende:

- valutazione attraverso l'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con miscele diverse e diversi gradi di macinatura;
- valutazione attraverso l'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con diversi parametri di funzionamento della macchina.

Ammissione al corso

Possono essere ammessi al corso solamente le persone che hanno già frequentato il corso di patente Iiac, previa opportuna verifica, pur senza essere iscritte, e anche se non hanno conseguito la patente.

Sede dei corsi:

Iscom Bologna

Via Cesare Gnudi, 5
40127 Bologna

Per informazioni:

Angela Lazzaroni

Tel. 051.4155711

Fax. 051.4155730

angela.lazzaroni@iscombo.it