



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè

Modulo 1 – Corso di patente per Assaggiatore di Caffè

Questo corso 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).

Modulo 2 – Espresso Italiano Specialist

Questo corso è un viaggio storico, antropologico e tecnologico nel caffè italiano per eccellenza: l'espresso. Una bevanda così complessa da necessitare di una solida preparazione sensoriale e tecnica, illuminate entrambe dalla sua storia centenaria.

Un viaggio che parte quindi dalla storia dell'espresso italiano, con dettagli spesso non noti che spiegano molto di come gli italiani bevono oggi il caffè al bar, per proseguire con una narrazione sensoriale dei principali stili emersi dallo studio di centinaia di miscele.

Un percorso che prosegue con la trattazione di temi tecnici come l'acqua, la macinatura e l'estrazione in macchina per espresso: una conoscenza indispensabile a ogni Espresso Italiano Specialist che vuole capirne i riflessi in tazza. Una narrazione che si conclude con il cappuccino italiano, simbolo di un matrimonio tra caffè e latte che conosce oggi enorme fortuna soprattutto fuori dai confini nazionali.

Espresso Italiano Specialist è il corso che aiuta il professionista a fare la differenza nel proprio lavoro perché lo sostiene nella scoperta di una conoscenza che spiega il caffè e il cappuccino che serve ogni giorno nel proprio bar.

L'assaggio riguarda l'applicazione del metodo di assaggio agli Stili dell'Espresso Italiano, una collezione di miscele che riprendono le principali tendenze sensoriali dell'espresso in Italia.

Inoltre si affronta il metodo specifico per l'assaggio del cappuccino attraverso una scheda apposita per comprendere appieno i punti che determinano la qualità della bevanda in tazza.



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè

Modulo 3 – Sensi, cervello, analisi sensoriale

Il corso ha per obiettivo di iniziare all'analisi sensoriale e ai suoi campi di impiego, non limitatamente al caffè ma a qualsiasi prodotto o servizio la cui fruizione passa attraverso gli organi di senso.

Fortemente interattivo per i numerosi esercizi che si alternano alle lezioni teoriche, il corso mira a consentire ai partecipanti di sviluppare le necessarie conoscenze sulle potenzialità dei propri organi di senso e sui meccanismi che conducono all'interpretazione di uno stimolo e alla misurazione di una percezione.

La parte teorica comprende:

- il percorso dallo stimolo alla percezione: cosa avviene sotto il profilo fisiologico e psicologico;
- la vista, l'udito, l'olfatto, il tatto e il gusto: come funzionano, potenzialità e limiti;
- meccanismi e poteri della sinestesia.
- la parte pratica riguarda:
 - test sulla personalità;
 - verifica della corretta percezione visiva,
 - verifica della percezione e identificazione degli odori;
 - verifica della percezione delle sensazioni tattili e gustative;
 - verifica della capacità discriminante.

Modulo 4 – Caratterizzazione sensoriale delle monorigini e delle miscele

Il corso approfondisce la struttura dell'analisi sensoriale e i differenti tipi di test, per poi passare alla costruzione delle schede di valutazione di un prodotto e, quindi, ai test descrittivi ad alta utilità informativa e ad alta definizione.

Questo percorso induce a migliorare le proprie capacità sensoriali e di espressione delle percezioni. Tutto questo viene svolto su una merceologia specifica, il caffè, della quale si illustrano anche le variazioni sensoriali che avvengono al modificarsi di determinate condizioni lungo la filiera produttiva.

I contenuti della parte teorica comprendono:

- la struttura dell'analisi sensoriale: test sui consumatori, test discriminanti, test descrittivi;
- tecniche e metodi per imparare a descrivere i prodotti in modo efficace;
- le caratteristiche dei descrittori e la costruzione della scheda di valutazione;
- caratteristiche della merceologia in esame e variazioni nella filiera produttiva che inducono a variazioni del profilo sensoriale;
- l'interpretazione dei dati di assaggio e la valutazione di se stessi.

La parte teorica è supportata da test pratici che aiutano i partecipanti a calarsi nel vivo della merceologia: i partecipanti eseguono un test descrittivo semantico e due test descrittivi ad alta utilità informativa e/o ad alta definizione.

Modulo 5 – Espresso Italiano Roasting

Un chicco di caffè verde cela in segreto quello che potrà esprimere una volta tostato. Proprio perché il caffè mantiene segreto il codice con il quale si esprimerà sensorialmente, sta all'arte del torrefattore carpirlo per poter ottenere il massimo dalla tostatura e realizzare miscele di alto valore edonico.

Quando comincia l'arte che di generazione in generazione si è affermata in Italia? Come possono oggi le conoscenze scientifiche concorrere all'obiettivo? Come si sceglie il caffè verde, come si progetta una miscela? Come si tosta per ottenere la massima resa da ogni provenienza? Questo corso punta a rispondere a tutte queste domande.

La parte teorica riguarda:

- la scelta del caffè verde;
- la tostatura: tecnologie, processi e risultati;
- la progettazione e l'esecuzione della miscela.

La parte pratica include test descrittivi ad alta utilità informativa e/o ad alta definizione su diverse origini con differenti livelli di tostatura.



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Espresso Italiano Trainer (EIT)

Diventa un ambasciatore del vero espresso italiano

L'Espresso Italiano Trainer è una delle figure abilitate allo svolgimento del seminario Espresso Italiano Experience. E' un ambasciatore della cultura italiana dell'espresso e agisce trasmettendo agli allievi le informazioni e la tecnica di assaggio di base per valutare la bevanda.

Il seminario Espresso Italiano Experience fornisce una preparazione di base all'assaggio dell'espresso italiano. I principi basilari dell'analisi sensoriale della bevanda, in primis l'utilizzo della scheda d'assaggio, devono essere pertanto trasmessi ai partecipanti in modo intuitivo, alternando la teoria alla pratica dell'assaggio: da qui la necessità di una figura qualificata come quella dell'Espresso Italiano Trainer.

L'abilitazione a Espresso Italiano Trainer si consegue con la partecipazione e il superamento delle prove di esame dell'omonimo corso.

Hanno titolo a partecipare i soci dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che abbiano frequentato con esito positivo i Moduli 1, 2 e 3.

La teoria riguarda la struttura e l'organizzazione del seminario Espresso Italiano Experience. Le esercitazioni si concentrano sulla verifica e l'affinamento della capacità di assaggio dei futuri formatori.



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Modulo d'iscrizione

Date e sedi

- M1 29/09/2021 presso Hub Coffee Lab (Desenzano, BS)
- M2 30/09/2021 presso Hub Coffee Lab (Desenzano, BS)
- M4 05/10/2021 presso Rancilio Group (Parabiago, MI)
- M5 06/10/2021 presso Rancilio Group (Parabiago, MI)
- M3 07/10/2021 presso Gruppo Cimbali (Binasco, MI)
- EIT 08/10/2021 presso Gruppo Cimbali (Binasco, MI)

Costo per corso

€ 350,00 + IVA 22%

Termine delle iscrizioni

22/09/2021

Condizioni

- il corso può essere cancellato con un preavviso di 48 ore e il costo rimborsato
- la registrazione si considera perfezionata solo all'atto del ricevimento del pagamento del costo
- la mancata partecipazione, totale o parziale, non dà diritto al rimborso del costo
- i prezzi sono Iva esclusa
- i corsi danno diritto a un attestato di partecipazione
- solo per il corso M1 oltre al costo del corso è necessario sostenere le spese per l'esame di patente (€ 50 non ivabili) e per l'iscrizione a Iiac (€ 70 non ivabili) da corrispondere direttamente a Iiac
- per la frequentazione dei corsi M2, M3, M4, M5 è necessario prima frequentare M1
- per la frequentazione del corso EIT è necessario frequentare M1, M2, M3

Dati del partecipante

Cognome

Nome

Telefono

E-mail

Intestazione fattura

Azienda

Indirizzo

Cap e città

P.IVA

C.F.

Codice SDI

Data e firma:

Privacy

Il dichiarante acconsente a essere fotografato e video-ripreso nell'ambito dell'evento e che le immagini siano pubblicabili liberamente. I dati riportati saranno trattati nel rispetto del GDPR e conservati senza scadenza. L'interessato è consapevole che i suoi dati persisteranno a tempo indefinito per gli usi e le finalità connessi al trattamento, che può richiederne la cancellazione in qualunque momento tramite richiesta esplicita con email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni. L'interessato è consapevole che può richiedere una copia elettronica dei dati in possesso di Good Senses S.r.l. in qualunque momento tramite richiesta esplicita mediante email (info@goodsenses.it) e che la richiesta sarà evasa entro 30 giorni.

Data e firma:

Contatti

info@goodsenses.it
t +39 030 381558

Organizzazione del corso

Good Senses S.r.l.
Galleria V. Veneto 9
25128 Brescia (BS)
C.F. e P.IVA 04171510987

Coordinate bancarie

Banca: Banca Popolare Etica Scpa
Filiale: Filiale di Brescia
Via Vittorio Veneto 5
25128 Brescia
IBAN:
IT7410501811200000016915209