

## CORSO DI PATENTE PER ASSAGGIATORI DI CAFFÈ

### DATA E SEDE DI SVOLGIMENTO

Lunedì 17 ottobre 2011  
Istituto Alberghiero “Giancardi – Galilei – Aicardi”  
Via F. Petrarca 7  
17021 Alassio SV

### ORARI

- ore 8.30 operazioni di segreteria
- ore 9.00 inizio delle lezioni
- ore 13.00 / 14.30 pausa pranzo
- ore 17.30 inizio delle prove di esame (facoltative).

Il corso è studiato in funzione delle esigenze degli operatori del settore ospitalità (bar, ristoranti e alberghi), dei professionisti (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali, assaggiatori di cibi e bevande) e dei consumatori attenti.

I contenuti includono:

- L'assaggio dell'espresso: finalità, condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore, gli strumenti utilizzati
- Il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto
- La scheda di assaggio
- La geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione del caffè, l'influenza sulla tazza del processo di torrefazione, del confezionamento e del tipo di miscela
- Il macinadosatore e la macchina per l'espresso: costituzione, tipologie, scelta, utilizzo e manutenzione per un espresso perfetto. Regole e metodi per ottenere costantemente un'estrazione eccellente

Sono previste esercitazioni per l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di espresso didattici: modelli di qualità, Arabica e Robusta in purezza, campioni con anomalie nel ciclo produttivo. E' prevista una prova d'esame facoltativa per il rilascio della Patente di Assaggiatori di caffè. La prova consiste in un test teorica risposte multiple e di un test pratico di assaggio di tre caffè

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE E QUOTE

**Quota di partecipazione:** quota associativa obbligatoria IIAC di € 60,00, quota di partecipazione di € 180,00 e, eventuale quota di € 30,00 se si desidera sostenere l'esame per conseguire la patente.

**Termine iscrizioni:** sono valide fino a 15 giorni prima della data del corso e fino a esaurimento dei posti disponibili purché venga trasmessa la domanda via posta o fax unitamente al giustificativo relativo al pagamento delle quote.

Nelle quote sono compresi i supporti didattici e la colazione di mezzogiorno.

**Variazioni:** i corsi possono subire variazioni di data, sede programma. Nel caso gli iscritti saranno avvisati almeno con 48 ore di anticipo e nel caso della loro rinuncia o di cancellazione del corso verranno restituite le quote versate.

### Modulo di iscrizione al corso

Il sottoscritto			
Residente in via	n.	Cap	Città
PV / CF			
Telefono	Fax	e-mail	
Attività			
Chiede di partecipare: <input type="checkbox"/> al corso di Patente Iiac <input type="checkbox"/> al corso per Espresso Italiano Specialist			
<input type="checkbox"/> Non potendo partecipare chiede di essere nuovamente contattato in occasione di prossimi corsi. I dati forniti verranno utilizzati per gestire l'iscrizione al corso. In caso non intenda ricevere in futuro nostre comunicazioni barri la casella <input type="checkbox"/>			

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**CORSO PER ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST**  
Riservati ad associati Iiac che abbiano già frequentato il corso di patente

**DATA E SEDE DI SVOLGIMENTO**

Martedì 18 ottobre 2011  
Istituto Alberghiero “Giancardi – Galilei – Aicardi”  
Via F. Petrarca 7  
17021 Alassio SV

**ORARI**

- ore 8.30 operazioni di segreteria
- ore 9.00 inizio delle lezioni
- ore 13.00 / 14.30 pausa pranzo
- ore 17.30 inizio delle prove di esame della durata di 60/90 minuti

Questo corso di qualificazione per diventare Espresso Italiano Specialist forma non solo a preparare un espresso sensorialmente eccellente, ma a raggiungere la qualità globale per la massima soddisfazione del consumatore, del pubblico esercente e dei suoi fornitori.

La parte teorica riguarda:

- L’acquisto e la gestione della miscela: la valutazione sensoriale della qualità, il rapporto qualità / prezzo, l’ottenimento del massimo rendimento in tazza
- L’acquisto e la gestione della macchina espresso e del macinadosatore: la scelta, l’impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell’espresso
- Il cappuccino di qualità
- Le modalità di servizio per l’espresso italiano

La parte pratica riguarda la valutazione attraverso l’analisi sensoriale di espresso di qualità e di espresso scadenti, ottenuti con miscele diverse, diversi gradi di macinatura e diversi parametri di funzionamento della macchina

**MODALITÀ DI ISCRIZIONE E QUOTE**

**Quota di partecipazione:** € 180,00 (solo se soci Iiac in regola con il pagamento della quota associativa e con frequenza del corso di patente, anche se non conseguita).

**Termine iscrizioni:** sono valide fino a 15 giorni prima della data del corso e fino a esaurimento dei posti disponibili purché venga trasmessa la domanda via posta o fax unitamente al giustificativo relativo al pagamento delle quote.

Nelle quote sono compresi i supporti didattici e la colazione di mezzogiorno.

**Variazioni:** i corsi possono subire variazioni di data, sede programma. Nel caso gli iscritti saranno avvisati almeno con 48 ore di anticipo e nel caso della loro rinuncia o di cancellazione del corso verranno restituite le quote versate.

**Modulo di iscrizione al corso**

Il sottoscritto			
Residente in via	n.	Cap	Città
Plva			
Telefono	Fax	e-mail	
Attività			
Chiede di partecipare: <input type="checkbox"/> al corso di Patente Iiac <input type="checkbox"/> al corso per Espresso Italiano Specialist			
<input type="checkbox"/> Non potendo partecipare chiede di essere nuovamente contattato in occasione di prossimi corsi. I dati forniti verranno utilizzati per gestire l’iscrizione al corso. In caso non intenda ricevere in futuro nostre comunicazioni barri la casella <input type="checkbox"/>			

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_