

ACCADEMIA HISTO

CORSO PROFESSIONALE ROASTING

➤ **Destinatari:**

Professionisti ed imprenditori che vogliono avviare un'attività nel settore food & beverage;

Amatori;

Baristi che vogliono approfondire la conoscenza del mondo del caffè.

➤ **Tipologia di corso:**

Teorico e pratico;

➤ **Argomenti:**

La tostatura del caffè è tra le fasi più importanti nella filiera di trasformazione del chicco in bevanda. Una corretta tostatura deve prevedere un determinato profilo di temperatura e tempo al fine di esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche in tazza.

Il programma del corso toccherà i seguenti argomenti: definizione del processo di tostatura, le modificazioni chimico/fisiche e le metodologie di trasferimento del calore; disegnare la curva di tostatura ed individuare i diversi stadi del processo: asciugatura, tostatura e raffreddamento; assaggiare il caffè in modalità cupping usando una scheda di assaggio; misurare il colore di tostatura con un colorimetro e determinare il profilo in tazza; come la tostatura incide sulla qualità del caffè in tazza; tostare il caffè per la metodologia espresso e brew bar.

➤ **Orario:**

Due giorni dalle ore 09.00 alle 18.00

➤ **N° partecipanti:** Max. 8

➤ **Per informazioni:**

accademia@histocaffe.com | social@histocaffe.com;

+39 091 785 6285 | +39 340 471 99 78.

ACCADEMIA
HISTO

Modulo di iscrizione

Fax +396193522

Email: accademia@histocaffe.com

Nome: _____

Cognome: _____

Azienda: _____

Indirizzo: _____

P.IVA: _____

Corso: _____

Costo corso €. _____

Durata: _____

Allego copia del bonifico effettuato sul c/c IT08R0503404607000000000845 presso Banco Popolare Ag.7 Palermo

Firma

Data