



## ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un percorso che parte dalla storia dell'espresso italiano, per proseguire con temi tecnici come l'acqua, la macinatura e l'estrazione in macchina per espresso e si conclude con il cappuccino italiano, simbolo di un matrimonio tra caffè e latte.

Il corso si struttura in una parte teorica e una parte pratica di degustazione.

### **Programma**

- Valutazione della qualità sensoriale della miscela di caffè
- Gestione ottimale della macchina da caffè e del macinadosatore
- Il cappuccino italiano certificato
- Pratica di analisi sensoriale dell'espresso e del cappuccino

Al termine del corso i partecipanti riceveranno l'Attestato di Espresso Italiano Specialist a cura di Istituto Espresso Italiano (IEI).

### **Dedicato a**

Professionisti del settore HoReCa che intendono approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sul mondo del caffè.

N.B: L'accesso è consentito a coloro che hanno frequentato il corso Patente Assaggiatori IIAC.

### **Durata**

8 ore