



## **PATENTE ASSAGGIATORE DI CAFFÈ'**

Il corso vi permetterà di diventare assaggiatori di caffè e scoprire come si valuta una delle bevande più amate al mondo, il caffè. Il corso è composto da una parte teorica, una parte pratica di degustazione e si conclude con una prova di esame.

### **Programma**

- L'assaggio dell'Espresso
- Il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto
- L'utilizzo della scheda di assaggio
- L'applicazione del metodo di assaggio e valutazioni di caffè espresso didattici
- La filiera produttiva

Al termine del corso i partecipanti riceveranno la Patente di Assaggiatore IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè).

### **Dedicato a**

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

### **Durata**

8 ore