



CORSO DI ASSAGGIO

Una lezione di degustazione per scoprire e approfondire le particolarità e le caratteristiche sensoriali delle nostre miscele e singole origini. Verranno degustati vari prodotti preparati ed estratti con diverse attrezzature (macchina espresso, moka, V60, French Press ecc).

Programma

- Breve introduzione alla filiere del caffè
- La scheda di assaggio
- Serie di degustazioni

Al termine del corso i partecipanti riceveranno l'Attestato di Partecipazione di Altascuola Coffee Training.

Dedicato a

Professionisti del settore HoReCa e coffee-lovers non addetti ai lavori.

Il corso è propedeutico a tutti gli altri percorsi didattici di Altascuola Coffee Training.

Durata

4 ore