



## Corso Maestro del caffè

Durata: 13 giorni

Sede: Deseo Academy in Ladispoli (RM)

Costo: € 3.380,00 + IVA

### Obiettivo

La qualifica Maestro del caffè si ottiene frequentando [il percorso I.C.C.](#) (10 gg.) ed il [programma "Maestro del caffè – I.C.T. – AICAF"](#) (3 gg).

E' il percorso completo che permette di raggiungere l'obiettivo più alto: la conoscenza in tutte le discipline della filiera caffè e in seguito i tre gironi di Maestro del caffè portano l'allievo ad essere una figura in grado di fare formazione nei corsi oppure a clienti o a collaboratori e dipendenti.

Inoltre la figura del Maestro del caffè Aicaf ha la possibilità di collaborare con l'Accademia nei propri corsi, programmi, eventi o attività didattiche.



## Descrizione

Di seguito il programma completo:

### PROGRAMMA BARISTA

#### 1° – 2° e 3° giorno – CAFFETTERIA BASE E AVANZATA

Il caffè: storia, cenni di botanica e geografia. La raccolta e lavorazione. Approfondimenti sulle 5 M (miscela, macchina, mano dell'operatore, macinadosatore, manutenzione). Tecnica della regolazione delle macine del macinadosatore e controllo del peso/grammatura caffè. Il caffè espresso: la tecnica di estrazione – i pregi e i difetti dell'estrazione. Le 5 L: latte, lattiera, lancia, lavorazione e latte art. Tecniche di montatura del latte: controllo del volume, della tessitura e della temperatura. Il concetto del punto di Montatura del latte: posizioni della lancia vapore. Realizzazione cappuccino: meccaniche di versata e impugnatura della lattiera Manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina del caffè e del macinadosatore. La macchina del caffè espresso: storia, tipologie, tecnologia e funzioni. Latte art: meccaniche di versata, impugnatura e simmetria. Decorazione con il latte – free pour. Decorazioni con il cioccolato (cioko art). Decorazione con il caffè (coffee painting). Prove pratiche di latte art sui disegni base: cuore, foglia, tulipano. Approfondimenti sulla tecnica di estrazione dell'espresso perfetto. Revisione del metodo di regolazione delle macine e delle dosi del macinadosatore. Ridefinizione e perfezionamento della latte art basic con nuove decorazioni. Abbinamenti tra le varie tecniche: Latte Art- Latte Painting- Coffee painting e Cioccoart.

**Al termine sarà possibile svolgere l'esame teorico-pratico per il conseguimento della qualifica di BARISTA**

### PROGRAMMA GREEN COFFEE & ROASTING

#### 4° e 5° giorno – GREEN COFFE & ROASTING

La scelta della materia prima: l'origine, la tipologia e la qualità. Arabica, robusta e altre specie. Caffè naturali, semi – lavati e lavati: le rispettive caratteristiche in tazza. Importanza della lavorazione del caffè verde sul risultato in tazza: i difetti. Esaminare dei campioni e differenze sul verde: saper riconoscere la varietà botanica. Assaggio di monorigine arabica (lavati, semilavati, naturali) e robusta (lavati, polished, naturali). Il processo di tostatura, tecniche di tostatura e le macchine tostatrici. Il raffreddamento, le trasformazioni chimico-fisiche, il trasferimento del calore. La curva di tostatura, la corretta



durata temporale della tostatura, profili di temperatura nel chicco. Il colore di tostatura, il controllo del processo di torrefazione. Sessione di assaggi: – assaggi di caffè monorigine tostati con diverse curve di tostatura – assaggi di miscele di caffè tostate premiscelate – assaggi di miscele di caffè miscelati dopo la tostatura (cup tasting).

## PROGRAMMA SENSORY

### 6° – 7° – 8° e 9° giorno – SOMMELIER DEL CAFFÈ ESPRESSO 4 LIVELLI

I° LIVELLO L'analisi sensoriale: cosa è e a cosa serve. I 5 sensi e il loro funzionamento nel nostro corpo. Il ruolo del sommelier dell'espresso. Arabica e robusta, due mondi paralleli. Lavorazione e tostatura: come influenzano la tazza. Introduzione all'analisi sensoriale in caffetteria. I sensi coinvolti nell'assaggio. L'assaggiatore, l'ambiente dell'assaggio e la tazzina. La scheda SENSO AICAF ESPRESSO per il profilo sensoriale. Assaggi di singole origini e di miscele (blind test) – calibrazione sensoriale.

II° LIVELLO Derivazioni dei pregi e dei difetti del caffè. Pregi e difetti nel caffè verde e tostato. La mappa degli aromi. Il risveglio dei sensi. Giochi sensoriali per l'affinamento delle proprie capacità di percezione. Comprensione sensoriale gustativa e olfattiva: caratteristiche e diversità. Utilizzo della scheda "senso aroma tasting" : test di riconoscimento degli aromi. Assaggi di singole origini e di miscele (blind test).

III° LIVELLO Approfondimento sul caffè verde, varietà, zone di produzione e classificazione. Le singole origine dei caffè: conoscenza geografia, territorio, clima. I termini descrittivi nell'assaggio del caffè espresso. Acqua e caffè. Influenza dell'acqua sull'analisi sensoriale dell'espresso. La scheda sensoriale dell'acqua. I metodi discriminanti nell'analisi sensoriale. Assaggio con presentazione da parte degli allievi. Assaggi di singole origini e di miscele (blind test).

IV° LIVELLO Acidità e amarezza: due gusti opposti. Il mouthfeel nelle bevande. L'estrazione del caffè espresso: cosa accade. Le emozioni nella degustazione: come gli stimoli esterni cambiano l'analisi sensoriale. Prove pratiche di presentazione dell'espresso. Discussioni di gruppo sull'assaggio del caffè espresso. Assaggi di singole origini e di miscele (blind test).

**Al termine sarà possibile svolgere l'esame teorico-pratico per il conseguimento della qualifica di Sommelier del caffè espresso.**



## PROGRAMMA GRINDING & BREWING

### 10° giorno – METODI DI ESTRAZIONE ALTERNATIVI

Il caffè ideale per ogni metodo di estrazione. L'acqua: tipologie e funzionalità nell'estrazione, quantità e temperatura. Come avviene l'estrazione: rapporto tra polvere di caffè ed acqua. Tempi di infusione e preinfusione di ogni singolo metodo. Come misurare l'estrazione corretta/ideale. La macinatura del caffè: come macinare il caffè in base al metodo di estrazione. Le diverse metodologie: moka – napoletana – macchina filtro – metodo drip (hario V60) – metodo drip (chemex) – aeropress – syphon – alla turca con ibrik -french press – cold brew. Assaggio sensoriale dei caffè ottenuti per comprenderne le caratteristiche organolettiche. Prove pratiche di estrazione sui vari metodi.

**AL TERMINE DELLE 10 GIORNATE VERRA' RILASCIATA LA CERTIFICAZIONE I.C.C ITALIAN COFFEE CERTIFICATE (Previo superamento esami)**

## PROGRAMMA MAESTRO DEL CAFFÈ - EX I.C.T.

### 11° – 12° e 13° giorno – PROGRAMMA MAESTRO DEL CAFFÈ' – EX I.C.T.

Il programma MAESTRO DEL CAFFÈ' – AICAF di 3 giorni è il vertice della formazione in Accademia ed è per tutti coloro che vogliono raggiungere obiettivi importanti nel mondo del caffè e della caffetteria, che desiderano approfondire le proprie conoscenze ed acquisire le competenze per diventare dei potenziali formatori all'interno dei nostri corsi. Il programma è fruibile per coloro che hanno frequentato il corso I.C.C. Italian Coffee Certificate e superato i relativi esami ed ottenuto le relative certificazioni.

### Contatti

**Deseo Academy AICAF Lazio**

Indirizzo: Via Antonio Gramsci n° 16 00055 Ladispoli ( RM )

Tel. 800589649 Email: [info@deseoacademy.com](mailto:info@deseoacademy.com)