



Corso SENSORY

Durata: 4 giorni

Sede: Deseo Academy in Ladispoli (RM)

Costo: € 960,00 + IVA (Acquistabile anche per singoli livelli a €280,00+iva cad.)

Obiettivo

Diventare Sommelier del caffè espresso unendo le conoscenze del mondo sensoriale e di quello caffeicolo. Riconoscere e descrivere l'espresso attraverso i propri sensi e i parametri dell'espresso Italiano.

Descrizione

1° GIORNATA (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

2° GIORNATA (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)



3° GIORNATA (III° livello)

- ✓ Approfondimento sul caffè verde, varietà, zone di produzione e classificazione.
- ✓ Le singole origini 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)

4° GIORNATA (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

Contatti

Deseo Academy AICAF Lazio

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

Tel. 800589649 Email: info@deseoacademy.com