



CORSO DI APPROFONDIMENTO  
ALLA PROFESSIONE DEL TORREFATTORE

# Corso di approfondimento

alla professione di Torrefattore e Selezionatore di Caffè Verde riservato a chi ha frequentato il Corso Introduttivo alla pratica della tostatura e conoscenza basica del caffè verde

- Corso professionale articolato in 30 ore
- Tre giornate consecutive full immersion dalle ore 9.00 alle ore 18.00, più mezza giornata finale dalle ore 8.30 alle ore 13.00
- A Ventimiglia il Laboratorio è attrezzato con strumenti altamente professionali

## Il costo comprende

1. materiale didattico, materiale di consumo
2. dispense riportanti gli argomenti specificatamente trattati,
3. colazione e brunch per ogni giornata di corso

**30 ore di autentica Quality Coffee Experience vissuta in laboratorio Coffeel a Ventimiglia**

Formatore e Consulente Aziendale Fulvio Manuello  
Tecnico della produzione Massimo Fanni

Il valore dell'intera formazione professionale teorico pratica è di € 1.970 + IVA

Posti limitati



Il Test finale di apprendimento a quiz sugli argomenti trattati sarà il tuo tesoro, conservalo e consultalo, sono le basi del tuo percorso professionale

FAI TUE LE ABILITA'  
PER CREARE IL CAFFE'  
CHE DAVVERO TI RAPPRESENTA



## APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO BASE

- Origine e significato del termine Qualità
- Specie di caffè: Coffea Arabica e Coffea Canephora (Robusta) coltivate
- Differenti modalità di lavorazione agricola: raccolta, asciugatura, conservazione e contenuto di caffeina
- Valutazione dei vari metodi di lavorazione dei caffè dopo essere stati raccolti: lavati, semi lavati, naturali, honey, wet hulled, etc.
- Paesi di produzione e relativi periodi di raccolta
- Asciugatura dei caffè: metodo naturale - metodo meccanico
- Decaffeinizzazione: metodi e fasi di lavorazione
- Caffè verde: la quotazione in Borsa, le Certificazioni e i progetti di Sostenibilità
- Panorama generale della quotazione del caffè al momento dell'acquisto
- Difetti e classificazione del caffè verde
- Principi e funzione nella procedura di rilevazione dati su: Crivello, Umidità, Densità

## I FONDAMENTALI DEL PROCESSO DI TOSTATURA DEL CAFFÈ

- I mutamenti fisici e chimici del Caffè Verde in Tostatura
- Analisi delle singole fasi di trasformazione (cosa, come e perché)
- La Tostatrice e le tecniche adottabili in tostatura. Equilibrio energetico, distribuzione e trasmissione del calore.
- Conoscere, parametrare e utilizzare : Umidità e Temperatura. Quando influiscono negativamente sulla resa della qualità del caffè
- Il Degassamento come ottimizzarlo
- L'importanza della corretta conservazione del Caffè Tostato dopo la tostatura
- Assaggi di caffè tostati in singola origine o in miscela; come riconoscere un caffè di varietà Arabica da una Robusta.
- Conoscere l'aroma del caffè che cambia: a seconda della varietà, dell'origine e della tostatura
- Conoscere i composti volatili dell'aroma nell'invecchiamento del caffè
- Valutazioni con metodo di assaggio Cupping dei caffè tostati
- Approfondimento sul metodo di assaggio del caffè e relativa compilazione di scheda assaggio
- Conoscere l'arte della miscelazione con il caffè, preparazione e degustazione
- Come acquistare il caffè verde .Analisi e comprensione di un listino prezzi di caffè verde

## PERCHE' NEL PROCESSO DI TOSTATURA E' IMPORTANTE CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DI MONORIGINE, SPECIALTY E BLEND ?

- PER capire come creare una Miscela (test e valutazioni)
- PER gestire le reazioni Fisiche e Chimiche dovute dalla Tostatura
- PER conoscere le 5 classi dei composti Chimici, costituenti fondamentali nella Tostatura del Caffè
- PER gestire consapevolmente le diverse tipologie di cottura del Caffè: Lenta, Veloce, Lessa, Scura, Chiara, Sottosviluppata
- PER conoscere le attrezzature e i parametri rilevati sul caffè verde da ottimizzare in Tostatura (Igrometro, Densimetro con Synar; Crivello; Colorimetro con Roami)
- COME utilizzare la curva di tostatura e ottimizzare la cottura del caffè
- PER conoscere l'importanza del ROR (Rate of Rise) e la gestione dell'Aria (AIRFLOW) in fase di cottura
- PER valutare e gestire l'intervallo di tempo tra Primo e Secondo Crack
- PER capire la funzione dell'Acqua contenuta nel chicco verde nel processo di Tostatura (funzioni chimiche e funzioni fisiche)
- PER comprendere la provenienza e lo sviluppo degli aromi del caffè tostato
- PER valutarne i sentori in tazza
- Le prove pratiche individuali di Tostatura sono esercitate su Tostatrice professionale Giesen da 1,5 Kg. Gestirai ogni procedura dall'accensione alla pulizia finale della macchina a fine produzione.