



La formazione è Sapere -



IL SAPERE È
ACADEMY -

La Sapere Coffee Academy -

COMUNICARE E TRASFORMARE

La Sapere Coffee Academy si pone l'obiettivo di trasformare il "sapere del caffè" nel "saper fare il caffè" e "saper riconoscere il buon caffè" in questa nuova era. Un'epoca in cui nemmeno bere un caffè, gesto storicamente radicato, tra i più inclusivi e democratici, deve essere dato per scontato. Se da un lato, professionalità e formazione sono due attributi imprescindibili per ogni bar che si rispetti, da parte del consumatore dovrebbe essere acquisita la capacità di capire se nella tazzina c'è davvero un prodotto all'altezza.



Con questa duplice visione di qualità professionale ed esperienziale opera la Sapere Coffee Academy. Il suo programma formativo è organizzato in modo da formare ed informare, trasferendo un sapere antico in nuove capacità, perché tutti possano goderne.

Le Certificazioni SCA -

GARANTIRE L'ECCELLENZA

Il percorso formativo spazia dai segreti del caffè, alla sua storia, ai metodi di preparazione e degustazione, ma anche a nozioni relative alla salute, alla sicurezza alimentare, alla manutenzione, alla pulizia delle attrezzature, ai fondamenti di gestione del business di un coffee shop.

Tutti i corsi della Sapere Coffee Academy danno la possibilità di ottenere le certificazioni SCA -Specialty Coffee Association -, un'organizzazione a livello internazionale che regola le linee guida e gli standard professionali nel mondo del caffè. I percorsi formativi si sviluppano sui livelli Foundation, Intermediate e Professional del CSP - Coffee Skills Program. Nei moduli: Green Coffee, Sensory Skills, Barista Skills e Brewing. I crediti formativi si ottengono, superando gli esami e al raggiungimento di 100 crediti la SCA conferisce il Coffee Skills Diploma riconosciuto a livello mondiale.



Uno schema riassuntivo dei corsi -

	Foundation 1 GIORNO	Intermediate 2 GIORNI	Professional 4 GIORNI
BARISTA SKILLS	●	●	●
BREWING	●	●	●
GREEN COFFEE	●	●	●
SENSORY SKILLS	●	●	●
LATTE ART	LIVELLO UNICO 1 GIORNO		
WATER FOR COFFEE	LIVELLO UNICO 1 GIORNO		

BARISTA SKILLS

PERCORSO DIDATTICO

Il mondo del caffè espresso. Calibratura del macinacaffè, estrazione dell'espresso, schiumatura del latte, gestione e pulizia delle attrezzature.

Servizio e gestione del cliente, drink cost, marketing e layout della caffetteria.

ARGOMENTI

- Il caffè
- Gestione dello spazio e del flusso di lavoro
- Macinatura, dosatura, pressatura
- Estrazione e infusione
- Competenze sensoriali
- Latte
- Menu a base di espresso
- Pulizia, salute, sicurezza
- Qualità dell'acqua
- Servizio al cliente



BREWING

PERCORSO DIDATTICO

Il mondo del caffè filtro. Tutti i metodi per estrarre il caffè dai più antichi a quelli di oggi. V60, Syphon, French Press, Moka e molti altri. Processo di infusione e analisi della percentuale di estrazione e forza della bevanda. Gestione delle attrezzature per l'infusione.

ARGOMENTI

- Il caffè
- Metodi di infusione e attrezzatura
- Linee guida per l'infusione
- Processo di infusione
- Analisi dell'infusione
- Manutenzione attrezzature



GREEN COFFEE

PERCORSO DIDATTICO

Prima che venga tostato il caffè è verde. Botanica, coltivazione, lavorazione, classificazione, spedizione, conservazione, arrivo a destinazione e controllo qualità in torrefazione. Gestione dei contratti del caffè e dell'acquisto in borsa.

ARGOMENTI

- Botanica
- Produzione mondiale
- Coltivazione del caffè
- Lavorazione dopo il raccolto
- Mercato
- Stoccaggio e trasporto
- Certificazioni
- Decaffeinizzazione
- Attrezzatura e manutenzione



SENSORY SKILLS

PERCORSO DIDATTICO

Aroma, gusto, corpo e flavor sono i fondamenti dell'analisi sensoriale nel caffè.

Studio della valutazione sensoriale nel controllo qualità della materia prima utilizzando il protocollo SCA. Test statistici e panel di assaggio.

ARGOMENTI

- Principi teorici
- Caratteristiche fisiologiche e sensoriali
- Individuazione delle caratteristiche sensoriali nel caffè
- Cupping protocol - protocollo del cupping-



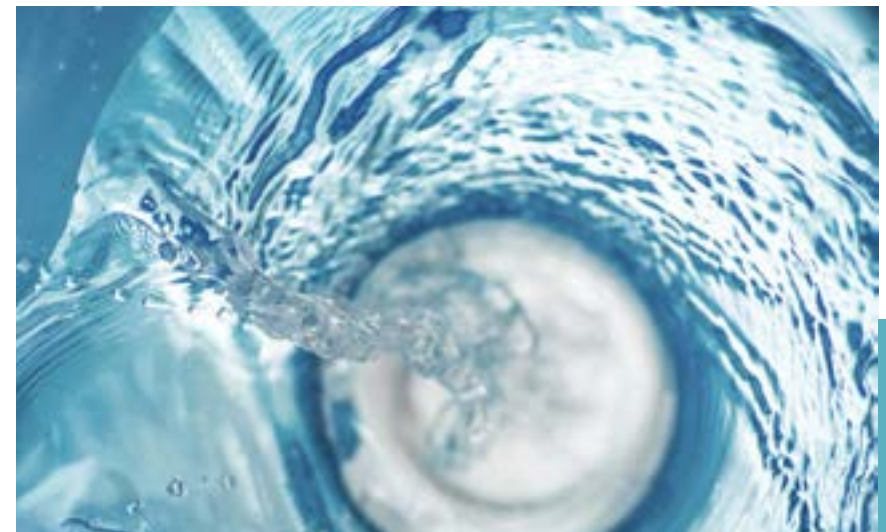
LATTE ART

PERCORSO DIDATTICO

Dopo la qualità in tazza anche l'occhio vuole la sua parte. Studio della filiera del latte, i suoi trattamenti termici e le tecniche di decorazione del cappuccino. Pratica delle figure con tecniche di free pouring ed etching.

ARGOMENTI

- Latte
- Trattamenti termici
- Il processo di schiumatura del latte
- Menu a base di espresso e latte schiumato
- Pulizia, salute, sicurezza



WATER FOR COFFEE

PERCORSO DIDATTICO

L'acqua è l'ingrediente principale di una tazza di caffè. Corso tecnico sulla chimica dell'acqua ideale per la bevanda caffè e per le attrezzature. Misurazione e analisi dell'acqua, SCA Water Chart e sistemi di trattamento dell'acqua.

ARGOMENTI

- L'acqua per il caffè
- L'acqua per la macchina espresso
- TDS - Residuo fisso
- Durezza totale - Alcalinità - pH
- SCA Water Chart
- Misurazione dell'acqua
- Sistemi di trattamento



I nostri docenti -

COMPETENZA, PROFESSIONALITÀ E UMANITÀ

Il corpo docenti della Sapere Coffee Academy è composto da Mauro De Giusti, titolare dell'azienda Manuel Caffè, e Andrea Sguazzin, direttore dell'Academy stessa.



Mauro De Giusti ha conosciuto presto i chicchi di caffè e una parte del suo sapere viene dagli aromi dei sacchi dell'azienda di famiglia. Nel corso degli anni ha continuato ad aggiornarsi superando con successo gli esami SCA di livello professional nei moduli Green Coffee, Sensory Skills e Roasting. Ha lavorato in tutti i comparti aziendali e ad oggi è il direttore commerciale Italia-estero e insieme ad Andrea è il responsabile del controllo qualità.

Andrea Sguazzin, Q Grader, Authorised SCA Trainer e Brand Ambassador del marchio Manuel Caffè nel mondo da 5 anni. Andrea approda nella famiglia Manuel Caffè dopo 10 anni di esperienza nel settore HoReCa, dove si occupava di consulenze e start up di coffee shop, formazione e controllo qualità. Ad oggi è il direttore della Sapere Coffee Academy e si occupa di formazione a 360 gradi nel mondo del caffè.

Ecco i docenti della Sapere Coffee Academy, due metodi didattici, due uomini per un unico sapere: saper fare il caffè. Bene.

Sapere Coffee Academy

Dove il Sapere diventa Saper Fare-

E-MAIL

sapere@manuel.it

info@manuel.it

TELEFONO

+39 0438 410500

+39 333 3648135 

INDIRIZZO

Via Giacomo Marcatelli, 6

31015 Conegliano, Veneto