

umami area



UMAMI AREA TRAINING

CORSI DI FORMAZIONE FEBBRAIO 2018



Corsi di formazione ed eventi

Pompei, 3 febbraio

Io bevo Caffè di Qualità presso la caffetteria Campana: la tradizione della miscela per l'espresso sposa lo specialty coffee preparato con la napoletana.

Palermo, 7-9 febbraio

UMAMI ROASTING CAMP edizione 58 - Accademia Histola
La tostatura del caffè per filtro ed espresso con la formazione SCA del Coffee Skills Program livelli foundation e intermediate.

Milano, 6-8 febbraio

UMAMI SENSORY CAMP edizione 59 - Spazio Candiani
L'assaggio tecnico del caffè per il controllo qualità con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello professional.

Treviso, 19-20 febbraio

UMAMI SENSORY CAMP edizione 60 - Elektra coffee academy
L'assaggio tecnico del caffè espresso per il controllo qualità con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello foundation.

Trieste, 21-23 febbraio

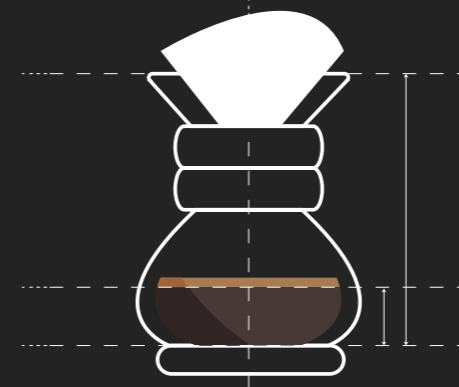
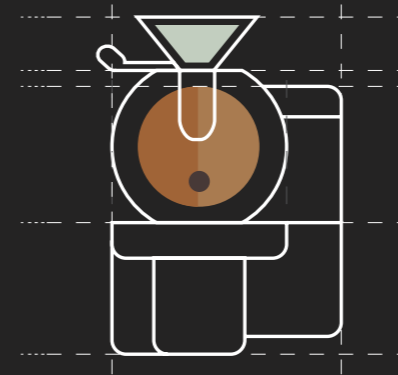
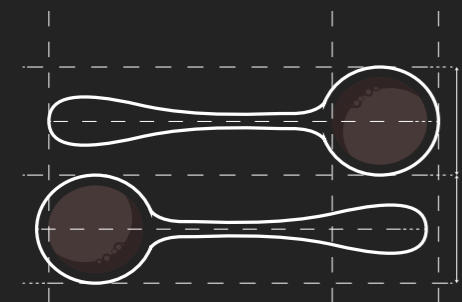
UMAMI GREEN CAMP edizione 61 - Bazzara Academy
La classificazione del caffè verde per il controllo qualità con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello professional.

Brasile, 19-28 febbraio

CACAO Project
Un viaggio nelle piantagioni del Brasile alla scoperta del cacao di qualità, un progetto di formazione di Starkamcher EV co-finanziato dalla Commissione Europea con il programma Erasmus+.

Roma, 26-28 febbraio

UMAMI ROASTING CAMP edizione 62 - The Bocs, via Alvari 29
La tostatura convettiva con tecnologia SELMI per la miscela per l'espresso.



La formazione sul caffè COFFEE SKILLS PROGRAM

Il format educativo di Umami trae spunto e ispirazione dai campus universitari, dove giovani dalle menti brillanti si ritrovano insieme non solo per condividere il tempo dedicato allo studio, sotto la guida dei migliori professori di calibro internazionale, ma anche per condividere spazio di tempo libero da dedicare allo svago, alla conoscenza reciproca, allo scambio di cultura ed esperienza.

La Speciality Coffee Association è la più importante associazione di settore che promuove la cultura del caffè di qualità. Umami CampUS si presenta come un'offerta altamente professionalizzante e si svolge in un ambiente familiare e informale, dove si ha l'opportunità di creare e partecipare a un laboratorio permanente di formazione con appassionati ed esperti di caffè.



Il Coffee Diploma di SCA 6 MODULI. 3 LIVELLI. 1 DIPLOMA.

Il programma formativo di SCA è composto da sei diversi moduli: Introduzione al caffè, disponibile in un solo livello, e ai moduli Abilità del barista, Metodi a filtro, Caffè verde, Tostatura e Assaggio del caffè. Ciascuno dei 5 moduli è disponibile in tre diversi livelli, con crediti formativi che vengono assegnati al superamento delle prove pratiche e degli esami scritti.

Una volta raggiunti i 100 crediti formativi verrà assegnato il Diploma emesso direttamente da SCA.
www.sca.coffee



Umami Area è distributore per l'Italia di Cropster e Ikawa:
per offerte commerciali scrivere a info@umamiarea.com

www.umamiarea.com

