Bazzara Academy affianca IAL FVG per formare i tecnici del caffè

bazzara-academy-bdb2abfa

IAL FVG, ente che da oltre sessant’anni si prende cura della formazione, della qualificazione e dell’aggiornamento professionale per imprese e utenti privati - grazie al contributo del Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Regionale -, ha avviato un corso di 800 ore dedicato al mondo del caffè.

Coffee chain enhancement: roasting, brewing, tasting and cupping -questo il titolo del corso- ha l’obiettivo di creare delle figure professionali in grado di interfacciare le aziende nella cura ed implementazione di processi di marketing e valorizzazione del prodotto e di intervenire in alcune fasi del processo produttivo e di trasformazione del prodotto caffè.

[embed width="560"]https://youtu.be/tecCjk322Pg[/embed]

Bazzara Srl è una delle aziende che hanno reso possibile attivare questo modulo e nella settimana dal 2 all’8 maggio 2017 ha accolto con entusiasmo 15 corsisti, fornendo loro lezioni teoriche e pratiche sui segreti dei processi che permettono di servire delle estrazioni perfette. Nello specifico gli argomenti affrontati durante le lezioni erano: studio e analisi della materia prima; valutazione del caffè crudo; test pratici di tostatura; valutazione del tostato tramite cupping e diversi metodi di estrazione.

www.bazzara.it