Bazzara Academy, il calendario dei corsi di febbraio, marzo e aprile

bazzara-academy-118bee46

Chi ha fatto visita all'animato stand **Bazzara** allestito durante i cinque giorni del **Sigep** ha già avuto un'anticipazione del grande incremento di **corsi** calendarizzati per il 2018 rispetto al passato. l'academy triestina è stata la prima struttura in Italia a essere entrata nel network degli **SCA Premier Training Campus** con questa certificazione per tutti i livelli del nuovo coffee skills program: risulta quindi naturale che siano numerosissimi gli appuntamenti con questi moduli.

A febbraio, difatti, il solo **Latte Smart** - proposto martedì 20 - interrompe un susseguirsi di offerte targate **Specialty Coffee Association**. Latte Smart è un corso breve, ideato da Andrea Bazzara, per tutti i baristi che stanno muovendo i primi passi nel mondo delle caffetterie e vogliono affrontare un modulo che sia fortemente incentrato sulla pratica. attraverso un'attenta analisi delle "5L" (latte, lattiera, lancia, lavorazione, latte art) individuate da franco e mauro Bazzara all'interno del loro libro dedicato al cappuccino sarà garantito l'apprendimento delle tecniche migliori per la montatura del latte e per realizzare alcune decorazioni di latte art. al termine del corso sarà dunque possibile abbinare al piacere di un buon cappuccino anche una gioia per gli occhi. fra le proposte sca invece salta agli occhi Green Professional: dal 21 al 23 febbraio, assieme ad Andrej Godina - authorised SCA trainer e phd in scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffè - alla Bazzara Academy si affronterà una tre giorni ideata per quelle persone che vogliono padroneggiare alla perfezione la classificazione del caffè verde e si prefiggono l'obiettivo di ricoprire un ruolo manageriale nelle professioni ad essa collegate (per ottenere questo certificato SCA è necessario essere già in possesso dei diplomi Green foundation e Green intermediate).

Le date di febbraio, marzo e aprile:

Febbraio
01.02.2018 / SCA Brewing Foundation
02.02.2018 / SCA Barista Foundation

05-06.02.2018 / SCA Green Intermediate
12-13.02.2018 / SCA Brewing Intermediate
14-15.02.2018 / SCA Barista Intermediate
20.02.2018 / Latte Smart
21-23.02.2018 / SCA Green Professional (Trainer Andrej Godina)
26.02.2018 / SCA Green Foundation
27.02.2018 / SCA Roasting Foundation
28.02.2018 / SCA Sensory Foundation

Marzo
01.03.2018 / SCA Brewing Foundation
02.03.2018 / SCA Barista Foundation
20.03.2018 / Latte Smart
22.03.2018 / Aromi a Confronto
26.03.2018 / SCA Green Foundation
27.03.2018 / SCA Roasting Foundation
28.03.2018 / SCA Sensory Foundation
29.03.2018 / SCA Brewing Foundation
30.03.2018 / SCA Barista Foundation

Aprile
04-06.04.2018 / SCA Roasting Professional (Trainer Andrej Godina)
09-10.04.2018 / SCA Green Intermediate
11-12.04.2018 / SCA Roasting Intermediate
13-14.04.2018 / SCA Sensory Intermediate
16-17.04.2018 / SCA Brewing Intermediate
18-19.04.2018 / SCA Barista Intermediate
23.04.2018 / Green&Roasting
24.04.2018 / Coffeeworld&Cuptasting
24.04.2018 / Aromi a confronto
26.04.2018 / Espresso&Cappuccino
26.04.2018 / Latte Smart