Bazzara Academy, i corsi di giugno-luglio 2018

bazzara-academy-e2649a4a

L’offerta formativa della Bazzara Academy per il mese di giugno è caratterizzata nella prima settimana dal corso **SCA Sensory Skills Professional** che vedrà come docente **Andrej Godina**: il corso sulle proprietà organolettiche e abilità sensoriali approfondisce il modo in cui percepiamo il gusto, come valutiamo le caratteristiche naturali del caffè, nonchè l'implementazione di tali conoscenze in ambito lavorativo. Il livello professionale è adatto a coloro che desiderano approfondire conoscenze specialistiche e Il superamento del corso attesta la totale competenza per lavorare nel campo scelto, nello specifico permette di acquisire le competenze necessarie all'identificazione e alla valutazione delle singole qualità dei caffè specialty.

Nella settimana centrale del mese ci si potrà invece iscrivere ai **corsi Foundation dei moduli Green, Roasting, Sensory, Brewing e Barista**. Moduli adatti a coloro che non hanno ancora maturato esperienza professionale nel settore.

Anche nel mese di luglio la Bazzara Academy copre tutta l’offerta del **Coffee Skills Program SCA**, sia per quel che riguarda il livello Foundation che Intermediate: dal 2 al 6 luglio si susseguiranno i **moduli Green, Roasting, Sensory, Brewing e Barista livello Foundation**. Mentre dal 9 luglio al 13 agosto si terranno i **corsi Green e Sensory Intermediate**.

L’offerta formativa dell’Academy triestina però non si limita soltanto ai corsi SCA. Nella prima settimana di luglio sono stati inseriti in calendario i **corsi ideati da Mauro e Marco Bazzara**: il primo di questi corsi è **Green& Roasting**, una panoramica completa del processo produttivo del caffè verde, abbinata alla conoscenza dei diversi aspetti del caffè tostato; seguono **Coffeeworld & Cuptasting**, dove vengono prese in esame le varie tecniche di estrazione di assaggio professionale, **Espresso & Cappuccino**, un modulo perfetto per i baristi che devono approfondire le tecniche per servire al meglio gli alfieri della colazione italiana, e **Coffee in Ho.Re.Ca**, destinato a chi è già coinvolto nel mondo del caffè e dell’ospitalità ma necessita ugualmente di nuovi approfondimenti per essere immediatamente in grado di offrire un servizio migliore.

Dall’11 al 13 luglio è invece in programma l’altro corso tenuto da Andrej Godina: **Espresso Professional**. Ideato per chi ha già una consolidata esperienza, è un modulo che, attraverso un approccio scientifico ma che non trascura le necessità manageriali, si pone l’obiettivo di analizzare le modalità attraverso le quali estrarre il meglio da chicchi di differenti provenienze e come si giunge alla creazione di perfette bevande basate sull’espresso.

I corsi di giugno
06-08.06.2018 / SCA Sensory Skills Professional (Andrej Godina)
11-15.06.2018 / SCA Foundation Camp
11.06.2018 / SCA Barista Foundation
12.06.2018 / SCA Roasting Foundation
13.06.2018 / SCA Green Foundation
14.06.2018 / SCA Brewing Foundation
15.06.2018 / SCA Sensory Foundation

I corsi di luglio
02.07.2018 / Green & Roasting
02.07.2018 / SCA Green Foundation
03.07.2018 / Coffeeworld & Cuptasting
03.07.2018 / SCA Roasting Foundation
04.07.2018 / Espresso & Cappuccino
04.07.2018 / SCA Sensory Foundation
05-06.07.2018 / Coffee in Ho.Re.Ca
05.07.2018 / SCA Brewing Foundation
06.07.2018 / SCA Barista Foundation
09.07.2018 / SCA Green Intermediate
12.07.2018 / SCA Sensory Intermediate