Corsi Iiac, a marzo l’alta formazione per l’assaggio dell’espresso

italiano-espresso-cup-a6f20104

Assaggiare l’espresso è una vera professione per chi lavora ogni giorno con questo prodotto d’eccellenza del made in Italy. L’**Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)** ha messo a punto per loro un **percorso sempre aggiornato di formazione** che culmina con il **Master in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè**.

Dal 16 al 20 marzo a **Brescia** avranno luogo i moduli di una giornata che insieme portano al certificato di Master in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè, l’unico completamente focalizzato sull’espresso italiano in chiave sensoriale, svolto in tutto il mondo e riconosciuto dall’**Istituto Espresso Italiano (Iei)** .

Un percorso per acquisire, attraverso l’**analisi sensoriale**, criteri e strumenti di applicazione pratica per orientare la produzione, lungo tutta la filiera fino al barista, verso l’ottenimento di un prodotto che dà massimo piacere al cliente finale.

A concludere vi è la giornata dedicata a chi vuole diventare **Espresso Italiano Trainer**: una rete di oltre 300 formatori autorizzati in tutto il mondo riconosciuti da Iei per diffondere e fare giungere la vera cultura dell’espresso italiano sino al cliente finale che sorseggia ogni giorno il grande principe del made in Italy.

Il calendario dei corsi

17 marzo 2020 – Modulo 4 – Caratterizzazione sensoriale monorigini e miscele
18 marzo 2020 – Modulo 5 – La scienza della tostatura l’arte della miscela
19 marzo 2020 – Modulo 3 – Sensi, cervello, analisi sensoriale
20 marzo 2020 – Espresso Italiano Trainer

Per informazioni contattare michela.beltrami@assaggiatori.com.