

CORSI ITS - PERCORSO BIENNALE

FILIERA DEL CAFFÈ

Tecnico superiore specializzato nella trasformazione, gestione e valorizzazione della filiera del caffè.

Il percorso si pone l'obiettivo di formare figure con le conoscenze e abilità necessarie per diventare dei professionisti completi nel settore del caffè, a partire dalla conoscenza della materia prima e di tutta la filiera.

Contenuti del corso

Merceologia del caffè

Sicurezza alimentare

Barista Skills

Brewing Sensory Skills

Latte Art

Customer care and Store management

Inglese

Roasting Green Coffee

Digital marketing

Cosa saprai fare al termine del percorso di studi?

- ✓ Gestire la filiera in tutte le fasi, dal chicco alla tazza, secondo i principi di sostenibilità
- ✓ Effettuare analisi sensoriali professionali
- ✓ Preparare il caffè a livello professionale
- ✓ Gestire un punto vendita specialty coffee
- ✓ Realizzare studi di marketing

Sbocchi professionali

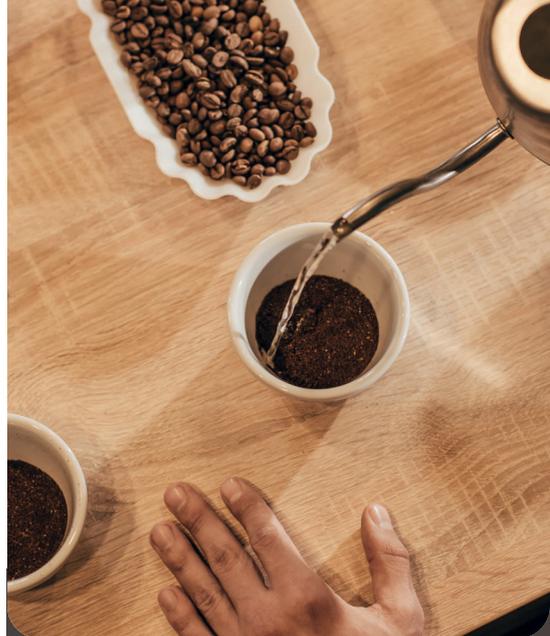
Potrai lavorare presso **specialty coffee store** e **alta ristorazione**; **torrefazioni** e **aziende leader del settore**; **manifestazioni** e **competizioni internazionali** come **Brand Ambassador**, **coffee expert** e **Trainer SCA**.

Inizio corsi

Novembre

Attestati e abilitazioni

Preparazione all'esame per diventare AST SCA, attestato HACCP, attestato sicurezza rischio medio



Durata

2 anni

Didattica

1000 ore

Stage curriculare

1000 ore

Sede

Milano

Posti disponibili

25

Destinatari

Diplomati

Certificazione finale

Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate

V livello EQF, Quadro Europeo delle Qualificazioni, valido a livello Nazionale ed Europeo