

umami area



UMAMI AREA TRAINING CORSI DI FORMAZIONE MARZO 2018



Corsi di formazione ed eventi

Codevilla, 5-9 marzo

UMAMI ROASTING CAMP edizione 63 - Brambati
La tecnologia di ultima generazione applicata alla tostatura del caffè con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello foundation, intermediate e professional.

Roma, 5-7 marzo

UMAMI BARISTA CAMP edizione 64 - The Bocs, via Alvari 29
Tecniche di estrazione dell'espresso e le ultime tecnologie per le macchine espresso con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello foundation, intermediate e professional.

Amsterdam, 9-11 marzo

Amsterdam Coffee Festival
Visita guidata a uno degli eventi specialty più importanti in Europa e partecipazione ai workshop di analisi sensoriale.

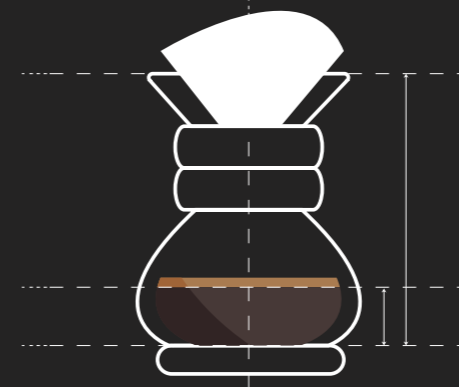
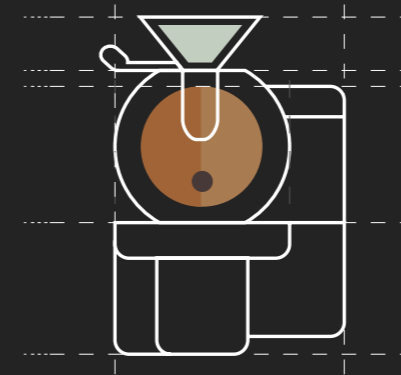
Buenos Aires, 12-23 marzo

UMAMI BARISTA CAMP edizione 65 - NININA coffee shop
La formazione SCA del Coffee Skills Program livello foundation, intermediate e professional.

Scarperia, 27-28 marzo

UMAMI SENSORY CAMP FOR ESPRESSO edizione 66 - LA MARZOCCO
Le caratteristiche sensoriali dell'espresso e i parametri di estrazione con la formazione SCA del Coffee Skills Program livello foundation.

www.umamiarea.com - info@umamiarea.com



La formazione sul caffè COFFEE SKILLS PROGRAM

Il format educativo di Umami trae spunto e ispirazione dai campus universitari, dove giovani dalle menti brillanti si ritrovano insieme non solo per condividere il tempo dedicato allo studio, sotto la guida dei migliori professori di calibro internazionale, ma anche per condividere spazio di tempo libero da dedicare allo svago, alla conoscenza reciproca, allo scambio di cultura ed esperienza.

La Specialty Coffee Association è la più importante associazione di settore che promuove la cultura del caffè di qualità. Umami CampUS si presenta come un'offerta altamente professionalizzante e si svolge in un ambiente familiare e informale, dove si ha l'opportunità di creare e partecipare a un laboratorio permanente di formazione con appassionati ed esperti di caffè.

Il Coffee Diploma di SCA 6 MODULI. 3 LIVELLI. 1 DIPLOMA.

Il programma formativo di SCA è composto da sei diversi moduli: Introduzione al caffè, disponibile in un solo livello, e ai moduli Abilità del barista, Metodi a filtro, Caffè verde, Tostatura e Assaggio del caffè. Ciascuno dei 5 moduli è disponibile in tre diversi livelli, con crediti formativi che vengono assegnati al superamento delle prove pratiche e degli esami scritti. Una volta raggiunti i 100 crediti formativi verrà assegnato il Diploma emesso direttamente da SCA. www.sca.coffee

Umami Area è distributore per l'Italia di Cropster e Ikawa:
per offerte commerciali scrivere a info@umamiarea.com

www.umamiarea.com

