

30 luglio - 1 agosto 2016

umamibaristacamp

edizione 25

umamibaristacamp è il primo evento italiano di "coffee week" per il barista e l'operatore di settore dedicato interamente alla formazione dell'intera filiera del caffè. Durante il campus il partecipante può scegliere il suo percorso formativo in base alle sue esigenze e alle precedenti esperienze professionali. La partecipazione all'Umami Barista Camp prevede quindi un'adesione a giornata, scegliendo uno dei pacchetti proposti dall'organizzazione. Le classi dei partecipanti vengono seguite da un docente/tutor Authorized Scae Trainer (AST) rispetto ai singoli moduli del Coffee Diploma System che vengono trattati accompagnando il percorso formativo con presentazioni, sessioni pratiche, approfondimenti bibliografici. Le classi per ciascun modulo sono sempre a numero chiuso in modo da creare un gruppo di studio e lavoro limitato al fine di permettere a ciascun partecipante di interagire attivamente con il docente e con i colleghi in formazione.

I corsi di formazione che verranno erogati durante Umami Barista Camp di Scandicci sono i seguenti:



- **introduction to coffee**/introduzione al caffè
- **brewing**/metodi a filtro livello base e intermedio
- **barista skills**/abilità del barista livello base e intermedio
- **green coffee**/caffè verde livello base e intermedio
- **coffee roasting**/tostatura livello base e intermedio
- **sensory skills**/abilità sensoriali livello base e intermedio

Su richiesta si effettuano i livelli avanzati/professional di tutti i moduli.

Luogo:

Scandicci (Firenze), numero massimo di partecipanti 6 per classe.

Alloggio:

è possibile usufruire dell'agriturismo Poggio Arioso ad un prezzo convenzionato contattando direttamente la struttura agrituristica - www.poggioarioso.it, info@poggioarioso.it

Docenti:

Umami Barista Camp è un luogo di formazione che usufruisce del supporto formativo di docenti di livello internazionale, ciascuno esperto rispetto ai singoli anelli della filiera del caffè di qualità.

Andrej Godina, caffesperto - PhD Scienza Tecnologia e Economia nell'Industria del caffè,
Marco Cremonese, mastro tostatore senior,
Alberto Polojac caffesperto, Q Grader,
Andrea Matarangolo trainer barista,
Simone Guidi barista trainer e mastro tostatore junior,
Davide Spinelli barista trainer,
Francesco Sanapo barista trainer,
Andrea Cremone barista trainer, Q Grader.



Per iscrizioni info@umamiarea.com

