



# IL VALORE DELLA FORMAZIONE

Calendario corsi  
2023



## Sede 1:

Bologna  
Via Lombardia 55

## Sede 2:

Uboldo  
Via Muratori 145

## Contatti:

T : +39 051 945057  
W : [www.filicorizecchini.it](http://www.filicorizecchini.it)

Laboratorio  
dell'Espresso

# Un ruolo strategico per la tua realtà

## Dal 2001

Il Laboratorio dell'Espresso nasce nel 2001, perché un operatore formato è un professionista in grado di valorizzare la propria attività nel tempo con successo.



## Introduzione

“ **Lo staff del Laboratorio dell'Espresso valuta le tue esigenze e ti offre una consulenza personalizzata.**

I corsi di formazione del Laboratorio dell'Espresso per i professionisti nascono con l'idea che il miglioramento e la crescita, attraverso la formazione, siano le vere chiavi della competitività e del successo. Per questo i nostri Coffee Trainer rimangono sempre aggiornati sulle ultime novità, testano i macchinari di nuova generazione, per valutare nuove tecniche di estrazione, e sono sempre attenti alle nuove tendenze del mercato, per migliorare il servizio fornito ai clienti. Situato all'interno della sede aziendale, il Laboratorio, si svolge in una sala dotata di postazioni attrezzate

in cui, ogni settimana, si alternano corsi, consulenze e dimostrazioni. Il metodo didattico che viene seguito è one to one e prevede classi ristrette ad un massimo di 6 persone, in modo da garantire la costante interazione con il Trainer. Questo metodo consente ai partecipanti di massimizzare l'apprendimento e di mettere, da subito, in pratica tutti gli insegnamenti, sempre sotto lo sguardo attento del Coffee Trainer. Nel 2005 è stata inaugurata la sala corsi nella sede di Milano e nel 2010 quella di New York.

1

Dal 2001, facciamo formazione e ricerca. Siamo un team di trainer con elevate competenze.

2

1250 corsisti, 2500 ore di formazione, promuovendola cultura del caffè di eccellenza, formato da un team di Coffee Trainer specializzati.

3

Abbiamo formato migliaia di clienti, trasformando la loro

passione in business, creando collaborazioni di lunga durata e di crescita reciproca.



## Corso patente

### Descrizione:

Il corso Espresso Italiano Tasting permette di diventare assaggiatori di caffè per scoprire come si valuta una delle bevande più amate al mondo. Il corso si struttura in una parte teorica e una parte pratica di degustazione. Dura otto ore e si conclude con una prova d'esame per coloro che desiderano diventare assaggiatori e conseguire la patente.

### Teoria:

**1.** l'assaggio dell'espresso: le finalità, le condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore e gli strumenti che si utilizzano **2.** il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto **3.** la scheda d'assaggio: cosa è e come si usa **4.** la geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione del caffè, la torrefazione e le modificazioni chimiche e organolettiche che comporta, i sistemi di confezionamento e loro influenza sulla conservazione degli aromi, il tipo di miscela e l'incidenza sulla qualità della tazzina **5.** il macinadosatore e la macchina per l'espresso: costituzione, tipologie, scelta, utilizzo e manutenzione per ottenere sempre un espresso perfetto. Regole e metodi per ottenere costantemente un caffè eccellente

### Pratica:

**1.** l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici composta da alcuni modelli di qualità **2.** elaborazioni con Arabica e Robusta in purezza **3.** campioni con anomalie nel ciclo produttivo del caffè verde **4.** campioni con anomalie nel processo di tostatura e/o di conservazione **5.** campioni con anomalie derivanti da una cattiva preparazione (errori di macinatura e di estrazione)

### DIFFICOLTÀ:



### DURATA:

1 Giorno

### COSTO:

€ 290 + IVA a persona

### POSTI:

Massimo 14 persone

### DATE:

Mercoledì 27 Settembre  
Giovedì 28 Settembre

### ESAME FINALE:

**1.** Prova teorica (un test scritto sugli argomenti trattati durante il corso)  
**2.** prova pratica (valutazione sensoriale di tre caffè)  
**3.** A superamento della prova d'esame, previo pagamento della fattura, viene rilasciata la patente Assaggiatori di Caffè

## Espresso Italiano Specialist

### DIFFICOLTÀ:



### DURATA:

1 Giorno

### COSTO:

€ 190 + IVA a persona

### POSTI:

Massimo 14 persone

### DATE:

Venerdì 17 Marzo  
Venerdì 16 Giugno  
Venerdì 15 Settembre  
Mercoledì 20 Dicembre

### ESAME FINALE:

**1.** L'esame finale è composto da una prova di assaggio.  
**2.** A superamento della prova d'esame, previo pagamento della fattura, viene rilasciato l'attestato di Espresso Italiano Specialist

### Descrizione:

L'espresso italiano è per molti esercizi pubblici la principale fonte di entrata e per tutti uno degli elementi che ne distinguono la professionalità, richiamano clientela e determinano il livello di soddisfazione del cliente. Ottenere il massimo risultato dall'espresso non è cosa semplice, l'operatore deve avere una conoscenza approfondita sulla qualità delle miscele, conoscere le tecniche di macinatura e di estrazione in macchina. Per questo, per chi desidera diventare Espresso Italiano Specialist, è stato messo a punto questo corso di qualificazione in cui si impara a raggiungere la qualità globale, per la massima soddisfazione del consumatore e del pubblico esercente. L'abilitazione conseguita al corso Espresso Italiano Specialist è valida per qualificare l'operatore nell'ambito dell'Espresso Italiano Certificato.

### Teoria:

**1.** L'acquisto e la gestione della miscela: come si valuta la qualità sensoriale? come si ottiene il massimo rendimento senza decadimento della qualità in tazza? **2.** l'acquisto e la gestione del macinadosatore: la scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso **3.** L'acquisto e la gestione della macchina per l'espresso: a scelta, l'impiego, la manutenzione e le possibili anomalie causate nell'espresso **4.** Il cappuccino di qualità e le altre preparazioni con l'espresso

### Pratica:

**1.** Valutazione attraverso l'analisi sensoriale di espresso di qualità e espresso scadenti ottenuti con miscele diverse e diversi parametri di funzionamento della macchina.

*"Operiamo un controllo elevato delle fasi di raccolta e della tostatura. Ogni singola monorigine è tostata separatamente secondo le nostre ricette artigianali, tramandate di generazione in generazione. Il Laboratorio Dell'Espresso consente di valorizzare il nostro lavoro".*



**Luigi Zecchini**  
Consigliere delegato

[WWW.FILICORIZECCHINI.IT](http://WWW.FILICORIZECCHINI.IT)



[laboratorio.espresso@gifize.it](mailto:laboratorio.espresso@gifize.it)