



# 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.





**DIFFICOLTÀ:**



**DURATA:**

9.00 | 15.00

**COSTO:**

Gratuito

**POSTI:**

Massimo 6 persone

**Introduzione.**

Un caffè non è mai uguale ad un altro, sono tanti i fattori che influenzano il risultato finale di una tazzina: composizione della miscela, acqua, estrazione sono solo alcuni dei fattori. Riconoscere e saper valutare un ottimo espresso può fare la differenza.

**Descrizione.**

Il corso analisi sensoriale consente di imparare a valutare la tazzina di caffè espresso, allenandosi a riconoscere attraverso un percorso pratico e teorico, i flavor olfattivi e retro olfattivi che compongono questa famosa bevanda.

**Programma.**

classificazione delle differenze organolettiche tra arabica e robusta ed identificazione di un prodotto di qualità  
prove olfattive di riconoscimento flavor  
prove gustative di taratura  
assaggio di diverse monorigini Arabica e Robusta imparando a leggere la scheda dei descrittori e compilare una scheda di assaggio.

# Sensory

Riconoscere e saper valutare un ottimo espresso può fare la differenza.



## SENSORY BOLOGNA

GEN.	FEB.	MAR. 30	APR.	MAG. 11	GIU.	LUG. 19
AGO.	SET.	OTT. 30	NOV.	DIC.		

## SENSORY MILANO

GEN.	FEB.	MAR. 21	APR.	MAG. 9	GIU.	LUG. 25
AGO.	SET.	OTT. 24	NOV.	DIC. 14		

\* Ogni singolo corso sarà intervallato da una pausa pranzo e Coffee Break, offerti dalla Filicori Zecchini \* A fine corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione a tutti i partecipanti

*"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)