

**CORSI DI
FORMAZIONE**

Rivolti a coffee-lovers
o addetti ai lavori



**coffeevalley
academy**



Torrcaffé

coffeevalley academy

La mission di **TORRCAFFÈ' ACADEMY** è diventare un punto di riferimento per baristi e coffee lovers; curiamo tutto nei minimi dettagli e grazie ai nostri programmi di formazione, seguiamo gli studenti step by step tramite i nostri trainers qualificati a livello mondiale, per promulgare la conoscenza e la passione verso il mondo del caffè.

TORRCAFFÈ' ACADEMY PROGRAM è un sistema completo che fornisce conoscenze e competenze pratiche relative ad ogni elemento della catena produttiva del caffè, dal chicco alla tazza e si articola su tre livelli: principiante, intermedio e professionista.

Il nostro obiettivo è creare e ispirare l'eccellenza nella comunità del caffè attraverso innovazione, ricerca, formazione e comunicazione.

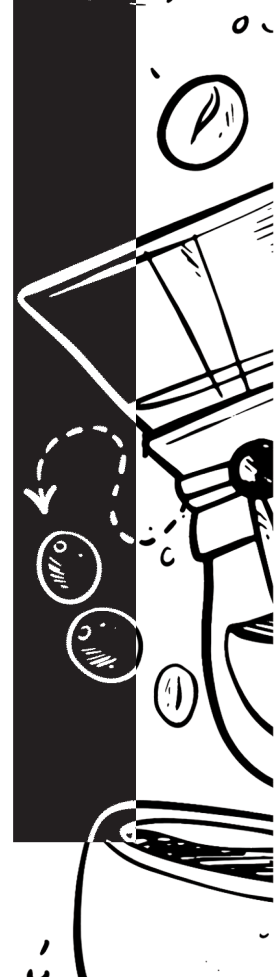
I nostri valori sono eccellenza, conoscenza, leadership, integrità, comunicazione, competenza, istruzione e comunità.

Se stai cercando gli strumenti e le conoscenze necessarie per migliorare tuo percorso professionale, se vuoi far parte di un cambiamento positivo nel nostro settore e contribuirne alla crescita, se vuoi sviluppare il tuo network dando maggiore visibilità alla tua figura professionale o alla tua azienda...

TORRCAFFÈ' ACADEMY è quello che fa per te!

Siamo qui per aiutarti ad avere successo e ottenere tutto il supporto, le risorse e le opportunità che il settore può fornire.





Torrcaffè Academy Program

Promosso da professionisti autorizzati, il programma di **TORRCAFFÈ' ACADEMY PROGRAM** ti offre formazione per la tua carriera. Il programma è suddiviso in cinque CORSI diversi:

 CORSO BARISTA SKILL	Livello BASE, INTERMEDIO, AVANZATO
 CORSO GREEN COFFEE	Livello BASE, INTERMEDIO, AVANZATO
 CORSO BREWING	Livello BASE, INTERMEDIO, AVANZATO
 CORSO SENSORY	Livello BASE, INTERMEDIO, AVANZATO
 CORSO ROSTERY	Livello BASE, INTERMEDIO, AVANZATO

Ogni CORSO specializzato è disponibile in tre livelli diversi; puoi scegliere i CORSI a datti ai tuoi interessi e necessità e alla fine ti verrà rilasciato un attestato che certifica la tua partecipazione basato sulle competenze nel caffè.

Inoltre potrai partecipare ai CORSI complementari:

 CORSO BAR MANAGEMENT	Disponibile in un unico livello
 CORSO SOCIAL MEDIA	Disponibile in un unico livello

SU RICHIESTA E' POSSIBILE ORGANIZZARE E PARTECIPARE A CORSI ACCREDITATI SCA CON RILASCIO DIPLOMA DI QUALIFCAZIONE

Team giovane, dinamico e capace



Giacomo Vannelli

Giacomo cresce nelle attività di famiglia, dopo un'esperienza a Londra nel 2010 come Master Barista a le Meriden hotel di Piccadilly, torna in Italia con tanta voglia di specialty coffee. Tre volte campione Italiano Barista 2014-2015-2019 e Semifinalista ai mondiali WBC di Seattle 2015 e Boston 2019. Campione italiano di Brewing - caffè filtro 2022.

Pietro Vannelli

Il più giovane Campione Italiano di Latte Art di sempre. Nel 2015 a soli 18 anni ha rappresentato l'Italia al mondiale di Gothenburg classificandosi settimo e primo fra gli europei. Instancabile curioso che ama la vita, crede che il mondo del caffè sia soprattutto ricerca e rapporti umani, senza i quali non ci sarebbe crescita, passione e divertimento. Un mondo tanto vasto quanto stimolante!



CORSO BARISTA SKILL

torrcaffè
Academy



BARISTA SKILLS nasce per tutti coloro che desiderano assimilare le competenze necessarie per impostare il macina caffè, preparare l'espresso e vaporizzare correttamente il latte per dare la giusta consistenza alla crema per il cappuccino. Questo modulo consente di ottenere una profonda comprensione del caffè stesso e acquisire competenze pratiche sulla tecnica della montatura del latte e del suo versamento per effettuare la Latte Art. Inoltre, nozioni di salute e sicurezza alimentare, servizio, e fondamentali di gestione del business.

LIVELLO	DURATA	COSTO
BASE	1 giornata	180 euro

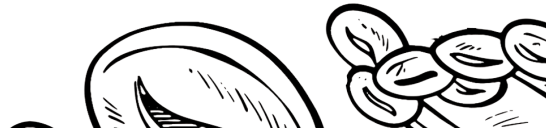
Studiato per i neofiti e si concentra sulle competenze necessarie per regolare il macina caffè, preparare l'espresso e il cappuccino in modo preciso e professionale, per imparare da subito la giusta impostazione. **Non è richiesta alcuna esperienza precedente come barista.**

LIVELLO	DURATA	COSTO
INTERMEDIO	2 giornate	360 euro

Fornisce una più profonda comprensione del caffè e approfondisce le competenze pratiche apprese nel livello BASE; Fornisce approfondite tecniche di vaporizzazione e versamento del latte, tra cui latte art. Vengono analizzati i rischi legati alla salute e alla sicurezza sul lavoro, il servizio e i principi di base della gestione. **Questo corso è indicato per Baristi con esperienza.**

LIVELLI	DURATA	COSTO
AVANZATO	3 giornate	540 euro

Livello **idoneo per baristi di elevata esperienza** che hanno completato il livello INTERMEDIO. Fornisce una visione sia scientifica che manageriale di preparare i caffè e le bevande a base espresso.





Il modulo di Green Coffee tratta i concetti chiave che riguardano il caffè prima della tostatura, la coltivazione, la lavorazione, il trasporto, lo stoccaggio, fino all'arrivo al torrefattore. Comprende approfondimenti sulle tecniche di coltivazione del caffè, lavorazioni e classificazione del caffè verde, contrattualistica e gestione del magazzino.

LIVELLO	DURATA	COSTO
BASE	1 giornata	180 euro

Spiega i concetti basilari che riguardano il caffè verde, la coltivazione della pianta, le lavorazioni, il trasporto, lo stoccaggio e l'arrivo in una torrefazione. Comprende anche un'introduzione al Cupping e alla classificazione del crudo.

LIVELLO	DURATA	COSTO
INTERMEDIO	2 giornate	360 euro

Approfondisce il caffè verde in maggior dettaglio e si focalizza sulle competenze professionali necessarie per coloro che lavorano quotidianamente con il caffè verde. È suddiviso in tre aree: Principi di coltivazione e di lavorazione del caffè; Introduzione alla classificazione del caffè verde; Contrattualistica e gestione del magazzino del caffè verde.

LIVELLI	DURATA	COSTO
AVANZATO	3 giornate	540 euro

Adatto a persone che hanno lavorato per almeno due anni in un posto di lavoro a contatto con il caffè verde. Si basa sulla conoscenza acquisita nel livello Intermediare e prepara lo studente ai lavori dirigenziali del settore. **Buona conoscenza di altri moduli del Coffee Diploma di System, in particolare Sensory e Roasting, è altamente raccomandata per chi vuole affrontare questo livello.**

CORSO GREEN COFFEE

CORSO BREWING



Lo studio del modulo **Brewing** approfondisce diversi metodi per preparare il caffè, dal V60 al Chemex e al Siphon, passando per la Clever e il French Press. Inoltre, questo modulo consente di analizzare e familiarizzare con i diversi profili di macinatura, abbinare la macinatura al metodo di estrazione e misurare scientificamente l'estrazione di un caffè per tracciare il profilo di estrazione ottimale.

LIVELLO	DURATA	COSTO
BASE	1 giornata	180 euro

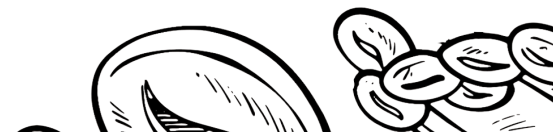
E' una introduzione per i principianti, ai metodi alternativi all'espresso per estrarre il caffè: V60, chemex, syphon, clever e french press.

LIVELLO	DURATA	COSTO
INTERMEDIO	2 giornate	360 euro

Si tratta di un workshop molto pratico in cui imparerai ad analizzare il tuo profilo di macinatura, ad accoppiare il caffè macinato al metodo di estrazione e, inoltre a misurare in modo scientifico l'intensità della estrazione.

LIVELLI	DURATA	COSTO
AVANZATO	3 giornate	540 euro

Acquisisci la conoscenza scientifica per un ulteriore passo avanti, apprendi la gestione delle temperatura , il controllo del livello di acidità, l'impatto della qualità dell'acqua sulla estrazione e il sapore, impara a controllare il range di estrazione e a mantenerlo all'interno di parametri definiti.





Il modulo **SENSORY SKILLS** insegna ad apprezzare la valutazione sensoriale del caffè. Si studia il modo in cui percepiamo ciò che gustiamo e come applicare queste competenze al momento di valutare le caratteristiche di un caffè.

Inoltre offre una panoramica su come identificare caffè. Comprendere il modo in cui percepiamo ciò che gustiamo e può essere applicato al momento di valutare le caratteristiche naturali del caffè. Offre inoltre una panoramica di identificazione delle qualità di specialty coffee, nonché indicazioni di massima su come implementare questo business.

LIVELLO	DURATA	COSTO
BASE	1 giornata	180 euro

Copre gli elementi essenziali della valutazione sensoriale in modo pratico e interattivo. Si indaga il modo in cui percepiamo ciò che gustiamo e come applicare questa conoscenza al momento di valutare le caratteristiche naturali del caffè.

LIVELLO	DURATA	COSTO
INTERMEDIO	2 giornate	360 euro

E' l'ideale per chi già lavora nel settore e che desidera sviluppare le proprie competenze e abilità sensoriali.

Il modulo è suddiviso in tre aree: gustare, percepire e interpretare. Si apprenderanno le tecniche di cupping per percepire la diversità dei caffè. Esecuzione di una sessione di cupping e degustazione della diversità di caffè; Come utilizzare le abilità sensoriali nella vostra azienda.

LIVELLI	DURATA	COSTO
AVANZATO	3 giornate	540 euro

Si rivolge a persone con una vasta esperienza nel settore che desiderano sviluppare le loro conoscenze fino a diventare persone di riferimento e applicare elevatissime capacità sensoriali in un settore del mondo del caffè.

CORSO SENSORY

CORSO ROSTERY



Vi farà comprendere il processo di tostatura, come avviene e come controllare gli aspetti sensoriali del caffè cambiando la curva di tostatura o il grado di tostatura. Inoltre questo modulo comprende lo studio dei difetti di tostatura, i cambiamenti fisici dei chicchi durante la tostatura, come pure la gestione degli spazi di lavoro e ottimizzazione della produzione.

LIVELLO	DURATA	COSTO
BASE	1 giornata	180 euro

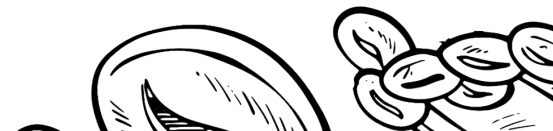
Fornisce una conoscenza di base del processo di tostatura, e di come controllare gli aspetti sensoriali dei vari gradi di tostatura.

LIVELLO	DURATA	COSTO
INTERMEDIO	2 giornate	360 euro

Si fonda sulle basi del livello precedente e approfondisce i difetti di tostatura, i cambiamenti fisici dei chicchi durante la tostatura e la gestione manageriale di metodi e spazi produttivi.

LIVELLI	DURATA	COSTO
AVANZATO	3 giornate	540 euro

Fornirà le abilità e la conoscenza per pianificare ed eseguire un controllo qualità in modo manageriale, creare una linea di prodotti che soddisfino varie esigenze della clientela, calcolare i costi di produzione ed assicurare efficienza produttiva.



CORSO SOCIAL MEDIA

Apprendi le tecniche per gestire i social media e creare una digital strategy vincente, insieme a solide competenze di marketing con i social. Questo corso comprende le potenzialità dello storytelling come tecnica di marketing e di comunicazione funzionale alla vendita o allo sviluppo. Ti insegna a riconoscere le basi dell'ottimizzazione dei contenuti online (SEO) e dell'acquisto di spazi sui motori di ricerca (SEM), ad apprendere come incrementare le vendite sfruttando le potenzialità dell'influencer marketing. Realizzerai strategie di marketing attraverso i social network, quali Facebook, LinkedIn e Instagram.

LIVELLO	DURATA	COSTO
Unico livello	1 giornata	180 euro



Per migliorare le performance e la redditività di un'attività sono necessarie competenze specifiche e una gestione manageriale. Il nuovo corso di Bar Management porta l'eccellenza nel tuo locale, trasformandolo in un business di successo. Bar Management è un percorso formativo di alto livello per rispondere alle esigenze di chi vuole avviare una propria attività o migliorare sensibilmente il proprio business. Il corso copre tutti gli aspetti del bar management, dalla gestione amministrativa e finanziaria, passando per leadership e comunicazione.

LIVELLO	DURATA	COSTO
Unico livello	1 giornata	180 euro



CORSO BAR MANAGEMENT

Torrcaffè SRL

Caffè Tostato a Legna

Via Solari, 39

43022 Montechiarugolo (PR)

Tel. 0522.875322

academy@torrcaffe.it

coffeevalley
academy



www.torrcaffe.it