



**Istituto d'Istruzione Superiore  
"Mancini - Tommasi"**



Ai docenti di

Laboratorio di enogastronomia

Settore Sala e Vendita

**Oggetto: Corso di aggiornamento "COFFEE MASTER 3"**

Nell'ottica della massima trasparenza e delle pari opportunità, pur essendo già pervenute due richieste di partecipazione al corso di aggiornamento di cui all'oggetto e all'allegato programma, eventuali altri docenti interessati potranno far pervenire, entro le ore 10:00 del 14/03/2019, istanza di partecipazione.

Si precisa che potranno partecipare solo due docenti che saranno selezionati sulla base dei criteri stabiliti all'art. 48 della contrattazione integrativa d'Istituto in fase di pubblicazione.

Cosenza, 12/03/2019



Il Dirigente Scolastico

*Prof.ssa Graziella Cammalleri*

## **Corso di aggiornamento SOMMELIER DELL'ESPRESSO RICCIONE, 1- 2- 3 APRILE 2019**

Il percorso formativo viene proposto dall'IPSSEOA Severo Savioli di Riccione in sinergia con la Torrefazione Pascucci di Montecerignone.

**Obiettivi:** Informare i docenti sul cambiamento che ha spazzato via tanti dogmi dei barman e al tempo stesso ha portato alla creazione di un professionista a tutto tondo che possiede non solo nozioni merceologiche ma tante conoscenze di storia, economia, geografia e con il potere di incidere sui mercati per rispondere all'esigenza di trasferire tali conoscenze agli allievi che frequentano i nostri corsi di Sala e Vendita.

**Destinatari:** Docenti di esercitazione sala Bar

### **Programma dei 3 giorni di lavoro**

#### **1 giorno.**

**Ore 12.00 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli**

**Ore 12.30 pranzo**

**Ore 14.00 inizio lavori**

*Introduzione al Master 3*

*Consegna materiali di lavoro*

*Teoria e approfondimento sulla storia del caffè con introduzioni specifiche sulle tecniche internazionali di estrazione di caffè*

**Ore 18.30 trasferimento in Hotel**

Serata libera

---

#### **2 giorno**

**Ore 9.00 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli e partenza in bus**

*Visita Torrefazione Pascucci sede di Montecerignone*

*Riconoscere i caffè con il cup tasting*

*Apprendere le tecniche degli assaggiatori come individuare le caratteristiche organolettiche durante assaggi.*

**Entro le 18.30 rientro a Riccione**

**Ore 20.00 cena di gala presso Istituto Alberghiero Savioli**

---

#### **3 giorno**

**Ore 8.45 accoglienza presso Istituto Alberghiero Savioli**

**Ore 9.00 inizio lavori**

*I sistemi alternativi di estrazione*

*Il cappuccino*

*Gli strumenti, le tecniche più diffuse a livello internazionale, come si utilizzano e individuazione per quali prodotti sono indicati*

**Ore 12.30 pranzo**

**Ore 15.00 chiusura Master con consegna ufficiale attestati certificati**