

## SFT Trading и Umami Area представляют курс по эспрессо-блендингу

6 Марта 2018

Друзья,

Наша команда SFT Trading в сотрудничестве с итальянской компанией [Umami Area](#) подготовили для вас интересный курс по эспрессо-блендингу.

В рамках этого курса вас познакомят с новейшими тенденциями итальянского эспрессо: как отбирать зеленые зерна, как делать бленды, как их обжаривать и дегустировать.

Обучение будет проходить на площадках ведущих итальянских компаний: La Cimbali, Dalla Corte, La Marzocco.

За время курса по эспрессо у вас также будет возможность прослушать курс SCA по Brewing и Barista skills.

Приглашаем вас принять участие!

**Примерная программа (может быть адаптирована «под клиента»)**

**Продолжительность:** 4-5 дней, сентябрь 2018 г.

**Место:** Милан (альтернативно — Флоренция), Италия.

**Тренер:** Андрей Година, Италия, профессиональный консультант и дегустатор эспрессо. Кандидат наук по исследованиям, технологиям и экономике кофейной индустрии,

сертифицированный тренер SCA.

Курс по эспрессо-блендингу направлен на приобщение участников к настоящей итальянской кофейной культуре и изучение всей цепочки производства эспрессо — от выбора зеленого зерна до сенсорного анализа готового напитка.

**Цель данного курса**, ориентированного на профессионалов, — развить в ходе практических занятий способность выбирать правильные зерна для эспрессо-блендов, научить добиваться идеальных профилей обжарки под эспрессо, осуществлять контроль качества в производственной цепочке, правильно экстрагировать и дегустировать эспрессо.

Ниже вы найдете предлагаемое расписание, в которое мы в качестве приятного бонуса добавили сенсорный анализ вина и оливкового масла.

## **День 1 — MUMAC, тренинг-центр, производство и [музей](#) компании [La Cimbali](#)**

### **Расписание:**

9:00 – 9:30 знакомство и сбор участников

9:30 – 12:00 теоретическая и практическая сессии

12:00 – 13:00 посещение производства La Cimbali

13:00 – 14:00 обед

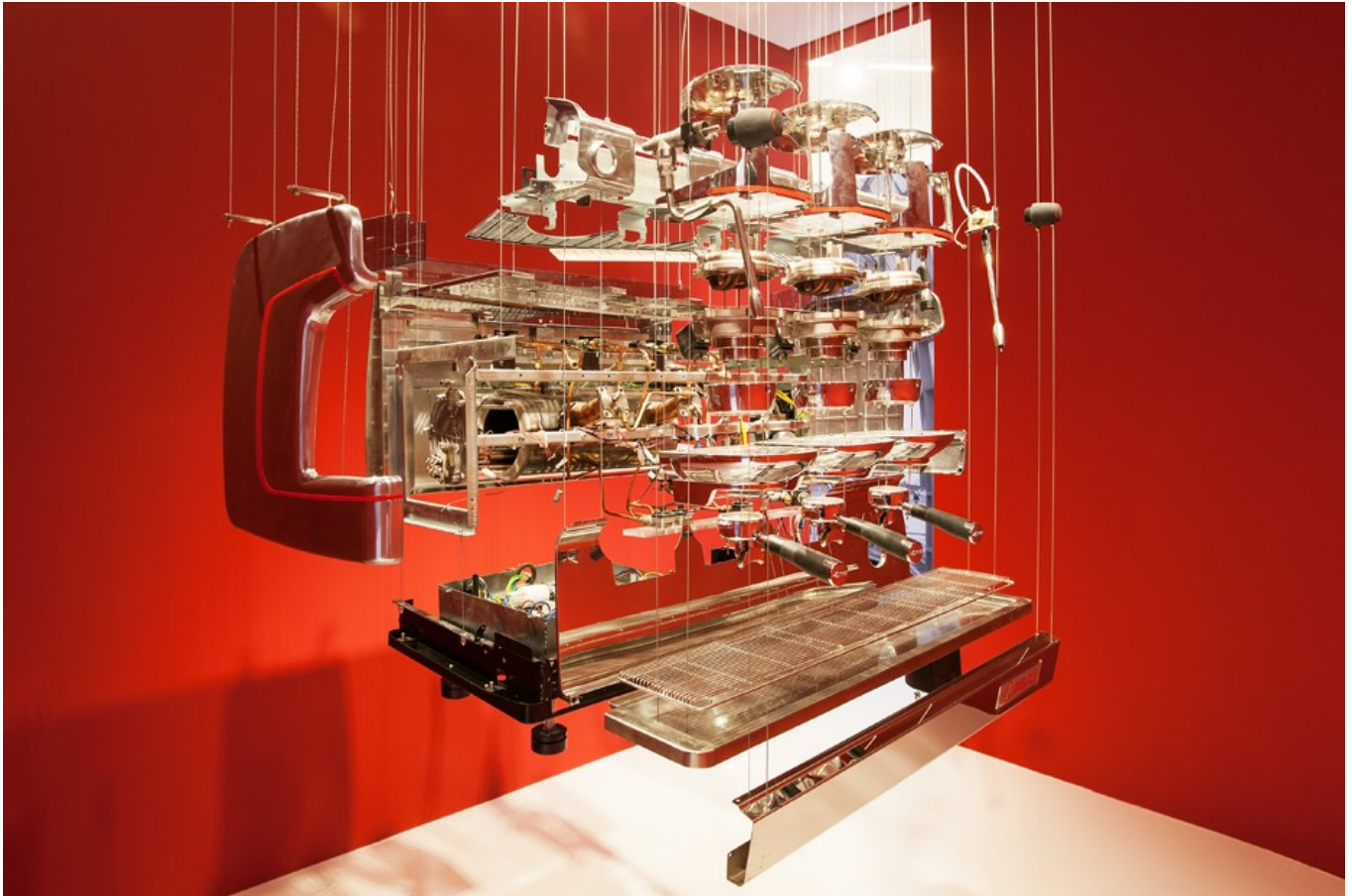
14:00 – 15:00 посещение музея MUMAC

15:00 – 18:00 теоретическая и практическая сессии



## Основные темы:

История эспрессо, технологическая эволюция эспрессо-машин, развитие в Италии методов заваривания кофе, определение понятия «эспрессо», выбор моносортов под эспрессо, дегустация эспрессо, форма оценки эспрессо, введение в сенсорный анализ, определение качества эспрессо, итальянское определение «эспрессо» и региональные привычки в эспрессо.



Во время первого дня будет разобрана вся базовая информация по методам приготовления эспрессо и выбору зеленого зерна:

- осуществление контроля качества зеленого зерна под эспрессо (обжарка, дегустация, определение качества)
- выбор зеленого зерна под эспрессо
- использование специальной формы оценки эспрессо
- приготовление правильного эспрессо для контроля качества

### **Аперитив и ужин**

Свободное время

## День 2 — [Spazio Candiani](#), тренинг-центр компании Dalla Corte

### Расписание:

9:00 – 12:00 теоретическая и практическая сессии

12:00 – 13:00 посещение производства Dalla Corte

13:00 – 14:00 обед

14:00 – 18:00 теоретическая и практическая сессии



### Основные темы:

Процесс обжарки кофе, технология обжарки, профили обжарки под фильтр и под эспрессо, методы измерения цвета, обжарка преблендов, обжарка моносортов и создание постблендов, сенсорный анализ эспрессо-блендов (часть 1).

Во время второго дня основным фокусом теоретических и практических воркшопов будет процесс обжарки:

- обжарка эспрессо-преблендов
- обжарка моносортов и постблендов
- дегустация эспрессо-блендов крупнейших итальянских обжарщиков

**Аперитив**

18:30 – 21:00

Дегустация вин с коротким теоретическим занятием по проведению сенсорного анализа вина: цвет, аромат, букет, тело и послевкусие.

Дегустация двух игристых вин, двух белых вин (Sicily and Trentino Alto Adige), двух вин Colli Orientali del Friuli (белое «tocai» и оранжевое вино, два красных вина из крупнейших регионов производства красного вина: Chianti из Тосканы и Barolo из Пьемонте).

## **День 3 — Como, тренинг-центр обжарочной компании** [Caffè Milani](#)

**Расписание:**

9:00 – 12:00 посещение производства Caffè Milano — теоретическая и практическая сессии

13:00 – 14:30 обед

14:30 – 17:00 теоретическая и практическая сессии



### **Основные темы:**

Сенсорный анализ кофе, как определять параметры приготовления кофе, какие кофемолку и эспрессо-машину выбрать, вода под эспрессо, сенсорный анализ эспрессо-блендов (часть 2).

Во время третьего дня участники разработают свои собственные рецепты блендов и продегустируют свои результаты:

- выбор правильного рецепта эспрессо-бленда
- управление обжарочным производством эспрессо
- определение хорошего качества эспрессо-бленда
- дегустация эспрессо-блендов крупнейших итальянских обжарщиков



Посещение большого обжарочного производства в Комо для осмотра обжарочного оборудования, склада зеленого кофе, лаборатории контроля качества.

#### **Ужин в Комо**

**День 4 — Spazio Candiani — тренинг-центр компании Dalla Corte** или тренинг-центр компании [La Marzocco Milano](#)

#### **Расписание:**

9:00 – 12:30 теоретическая и практическая сессии

12:30 – 14:00 обед

14:00 – 17:00 теоретическая и практическая сессии



### Основные темы:

Обжарка кофе под эспрессо, время охлаждения, дегазация, упаковка, параметры эспрессо на эспрессо-машине, сенсорный анализ, создание лаборатории по контролю качества, сенсорный анализ эспрессо-блендов (часть 3).

Во время последнего дня будут проведены заключительные воркшопы:

- выбор правильного рецепта эспрессо-бленда
- дегустация эспрессо-блендов крупнейших итальянских обжарщиков
- дегустация **оливковых масел** с короткими теоретическими занятиями по тому, как проводить сенсорный анализ оливкового масла, и

практическим занятием с тремя маслами свежего отжима (север, центр и юг Италии).

## Дополнительная информация

**Сертификаты:** в конце курса каждый участник получит сертификат участника Umami Area.

В 4-дневный курс по запросу можно добавить базовые уровни сенсорного анализа, зеленого кофе и обжарки кофе системы сертификации SCA.

**Группа:** 5–6 человек.

Курс на английском языке, SFT Trading обеспечивает перевод на русский язык.

**Стоимость:** 1200 евро с человека.

В стоимость не включены расходы по получению виз, авиаперелету, наземному транспорту, проживанию, питанию, сертификации SCA Coffee Skills.

### Места, посещаемые в течение курса:

- MUMAC, музей эспрессо-кофемашин, производство эспрессо-кофемашин La Cimbali
- Spazio Candiani, кофейная академия эспрессо-кофемашин Dalla Corte
- Тренинг-центр компании La Marzocco
- Обжарка Caffè Milani — Como
- Микрообжарка BUFFET — Gallarate

По вопросам участия и записи на курс по эспрессо-блендингу обращайтесь

к **Сергею Боганову** по почте [sergey@sft-trading.com](mailto:sergey@sft-trading.com) или телефону **+7**

**916 6717976**

```

if(window.BX)BX.ready(function() {(new BX.CMenuOpener({'parent':'bx_incl_area_1_1','id':'comp_1_1','component_id':'ef57c9452528e0fea0ed94fc439ea334','HINT':{'TITLE':'Новости','TEXT':'(компонент bitrix:news)
Новостной раздел'},'menu':[{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-edit-icon','TITLE':'','TEXT':'Изменить элемент','ONCLICK':(new BX.CAdminDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/iblock_element_edit.php?IBLOCK_ID=4&type=blog&ID=846&lang=ru&force_catalog=&filter_section=0&bxpublic=Y&from_module=iblock&return_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&siteTemplateId=to_pdf','width':'1499','height':'767'})).Show(),'IMAGE':'\/bitrix/images/iblock/icons/edit_element.gif'},{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-create-icon','TITLE':'','TEXT':'Добавить элемент','ONCLICK':(new BX.CAdminDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/iblock_element_edit.php?IBLOCK_ID=4&type=blog&lang=ru&force_catalog=&filter_section=0&IBLOCK_SECTION_ID=0&bxpublic=Y&from_module=iblock&return_url=%23SITE_DIR%23%2Fblog%2F%23ELEMENT_ID%23%2F&siteTemplateId=to_pdf','width':'1499','height':'767'})).Show(),'IMAGE':'\/bitrix/images/iblock/icons/new_element.gif'},{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-delete-icon','TITLE':'','TEXT':'Удалить элемент','ONCLICK':'if(confirm(\/Будет удалена вся информация, связанная с этой записью. Продолжить?\/))jsUtils.Redirect([], \/bitrix/admin/iblock_element_admin.php?IBLOCK_ID=4&type=blog&lang=ru&action=delete&sessid=aec10703bc6477f0cae430b65f7939f9&ID=846&return_url=%2Fblog%2Fblog%2F')'},{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-settings-icon','TITLE':'','TEXT':'Редактировать параметры компонента','ONCLICK':(new BX.CDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/component_props.php?component_name=bitrix%3Anews&component_template=blog&template_id=to_pdf&lang=ru&src_path=%2Fblog%2Findex.php&src_line=78&src_page=%2Fblog%2F846%2F&src_site=s1&siteTemplateId=to_pdf','width':'920','height':'627','min_width':'450'})).Show(),'DEFAULT':true,'TYPE':'components2_props'},{'TYPE':'components2_submenu','TEXT':'components2_submenu','ICON':'parameters-2','MENU':[{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-settings-icon','TITLE':'','TEXT':'Редактировать параметры компонента','ONCLICK':(new BX.CDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/component_props.php?component_name=bitrix%3Anews&component_template=blog&template_id=to_pdf&lang=ru&src_path=%2Fblog%2Findex.php&src_line=78&src_page=%2Fblog%2F846%2F&src_site=s1&siteTemplateId=to_pdf','width':'920','height':'627','min_width':'450'})).Show(),'DEFAULT':true,'TYPE':'components2_props'},{'TEXT':'Новости (bitrix:news)','ICON':'parameters-2','MENU':[{'ICONCLASS':'copy-2','TITLE':'','TEXT':'Копировать шаблон компонента','ONCLICK':(new BX.CDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/template_copy.php?lang=ru&component_name=bitrix%3Anews&component_template=blog&template_id=to_pdf&template_site_template=.default&src_path=%2Fblog%2Findex.php&src_line=78&src_site=s1&edit_file=detail&back_path=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&siteTemplateId=to_pdf','width':'751','height':'612','min_width':'450'})).Show()}],{'ICONCLASS':'edit-2','TITLE':'','TEXT':'Редактировать шаблон компонента','ONCLICK':(new BX.CEditorDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/public_file_edit_src.php?site=s1&path=%2Flocal%2Ftemplates%2F.default%2Fcomponents%2Fbitrix%2Fnews%2Fblog%2Fdetail.php&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&lang=ru&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470','min_width':'700','min_height':'400'})).Show()}],{'SEPARATOR':'Y'},{'ICONCLASS':'','TITLE':'Временно отключить компонент с сохранением настроек','TEXT':'Отключить компонент','ONCLICK':'jsComponentUtils.EnableComponent(\/component_name=bitrix%3Anews&lang=ru&src_path=%2Fblog%2Findex.php&src_line=78&src_site=s1&active=N&sessid=aec10703bc6477f0cae430b65f7939f9');}]]},{'TEXT':'Новость детально (bitrix:news.detail)','ICON':'parameters-2','MENU':[{'ICONCLASS':'edit-2','TITLE':'','TEXT':'Редактировать шаблон компонента','ONCLICK':(new BX.CEditorDialog({'content_url':'\/bitrix/admin/public_file_edit_src.php?site=s1&path=%2Flocal%2Ftemplates%2F.default%2Fcomponents%2Fbitrix%2Fnews%2Fblog%2Fbitrix%2Fnews.detail%2F.default%2Ftemplate.php&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&

```

```
lang=ru&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470','min_width':'700','min_height':'400')).Show()},{'ICONCLASS':'edit-css','TITLE':'','TEXT':'Редактировать CSS-файл шаблона','ONCLICK':(new BX.CEditorDialog({'content_url':'/bitrix/admin/public_file_edit_src.php?site=s1&path=%2Flocal%2Ftemplates%2F.default%2Fcomponents%2Fbitrix%2Fnews%2Fblog%2Fbitrix%2Fnews.detail%2F.default%2Fstyle.css&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&lang=ru&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470','min_width':'700','min_height':'400')).Show()},{'SEPARATOR':'Y'}},{'ICONCLASS':'','TITLE':'','TEXT':'Редактировать файл result_modifier.php','ONCLICK':(new BX.CEditorDialog({'content_url':'/bitrix/admin/public_file_edit_src.php?site=s1&path=%2Flocal%2Ftemplates%2F.default%2Fcomponents%2Fbitrix%2Fnews%2Fblog%2Fbitrix%2Fnews.detail%2F.default%2Fresult_modifier.php&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&lang=ru&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470','min_width':'700','min_height':'400')).Show()},{'ICONCLASS':'del-cache','TITLE':'','TEXT':'Обновить кеш компонента','ONCLICK':'jsComponentUtils.ClearCache(\'component_name=bitrix%3Anews.detail&site_id=s1&session_id=aec10703bc6477f0cae430b65f7939f9\');'}},{'SEPARATOR':'Y'}}]})).Show());if(window.BX&&BX.admin)BX.admin.setComponentBorder('bx_incl_area_1_1')if(window.BX)BX.ready(function() {(new BX.CPageOpener({'parent':'bx_incl_area_1','id':'comp_1','component_id':'page_edit_control','pin':false,'menu':[{'ICONCLASS':'bx-context-toolbar-edit-icon','TITLE':'Редактировать страницу в визуальном редакторе','TEXT':'Изменить страницу в редакторе','ONCLICK':(new BX.CEditorDialog({'content_url':'/bitrix/admin/public_file_edit.php?bxpublic=Y&lang=ru&path=%2Fblog%2Findex.php&site=s1&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&templateId=to_pdf&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470','min_width':'700','min_height':'400'})).Show(),'DEFAULT':true,'MENU':[{'TEXT':'Изменить страницу как HTML','TITLE':'Редактировать страницу в режиме HTML','ICON':'panel-edit-text','ACTION':'javascript:(new BX.CAdminDialog({'content_url':'/bitrix/admin/public_file_edit.php?bxpublic=Y&lang=ru&noeditor=Y&path=%2Fblog%2Findex.php&site=s1&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&siteTemplateId=to_pdf','width':'770','height':'470'})).Show()},{'TEXT':'Изменить свойства страницы','TITLE':'Изменить заголовок и другие свойства страницы','ICON':'panel-file-props','ACTION':'javascript:(new BX.CDialog({'content_url':'/bitrix/admin/public_file_property.php?lang=ru&site=s1&path=%2Fblog%2Findex.php&back_url=%2Fblog%2F846%2F%3Fto_pdf%3DY&siteTemplateId=to_pdf','width':'','height':'','min_width':'450','min_height':'250'})).Show()},{'SEPARATOR':true},{'TEXT':'Скрыть эту панель','TITLE':'Не отображать панель редактирования страницы','ACTION':'javascript:if (confirm(\'Скрыть панель редактирования страницы? Её можно вернуть на экран в настройках интерфейса.\'))window.PAGE_EDIT_CONTROL.Remove()'}]}]})).Show());if(window.BX&&BX.admin)BX.admin.setComponentBorder('bx_incl_area_1')
```