



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

03. Specializzazione caffè Patent testera espresso

Moduł 1. Master Professional Analisi sensoriale e Scienze del Caffè

Cele i założenia

Założenia kursu podstawowego dotyczącego testowania espresso dostosowane są do potrzeb klientów Ho.Re.Ca., profesjonalistów i uważnych konsumentów. Koszt kursu zawiera roczne członkostwo w IIAC i dzieli się na część teoretyczną i praktyczną degustację.

Trwa 8 godzin i kończy się egzaminem teoretycznym i praktycznym dla osób, które chcą zostać testerami.

Treść: część teoretyczna

- testowanie espresso: cele, optymalne warunki środowiskowe i psychofizyczne testera i instrumenty których się używa;
- osąd organów zmysłów: aspekt wizualny, profil aromatyczny i smak;
- formularz oceny espresso: definicja i sposób użycia;
- geografia produkcji i konsumpcji kawy, wypalanie kawy oraz modyfikacje chemiczne i fizyczne z nim związane, opakowanie i jego wpływ na zachowanie aromatu, wpływ rodzaju mieszanki na jakość kawy w filiżance;
- młynek i ekspres do kawy: budowa i rodzaje, wybór młynka i ekspresu, ich użytkowanie i higiena. Reguły i metody prowadzące do perfekcyjnego espresso.

Część praktyczna degustacji

Dotyczy praktycznego zastosowania metod testowania na przykładzie serii kaw dydaktycznych reprezentujących różne modele jakości, arabiki i robusty w czystej postaci, próbki z ewidentnymi anomaliami w cyklu produkcyjnym zielonej kawy, w procesie wypalania lub/i konserwacji lub spowodowane błędami baristy.

Pomoce używane w trakcie kursu

- Espresso Italiano Tasting, podręcznik testerów IIAC;
- Formularze Trialcard Espresso Italiano;
- Notatnik i długopis;
- L'Assaggio magazyn o profesjonalnym testowaniu.

Czas trwania

8 godzin

Egzamin i dyplom

Egzamin obejmuje pisemny test wyboru i ocenę sensoryczną trzech kaw. Uczestnictwo i pozytywny wynik egzaminu dają prawo do zaliczenia tego etapu Master Professional ze specjalizacją w dziedzinie kawy i do dyplomu wydanego przez Międzynarodowy Instytut Testerów Kawy.



© Centro Studi Assaggiatori



Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy)
Fax +39 030 300328
info@assaggiatori.com
www.assaggiatori.com

Zapisy i informacje<<

ADESSO
tel. 660 748 024
info@caffeperte.pl
www.caffeperte.pl



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

03. Specializzazione caffè Psychofizjologia percepcji

Modulo 3 del Master Professional in Analisi sensoriale e Scienze del Caffè

Cele i założenia

Celem kursu jest wprowadzenie do analizy sensorycznej poprzez jej prezentację oraz ukazanie jej użyteczności w różnorodnych jej zastosowaniach za pomocą wielu ćwiczeń praktycznych. Kurs jest w dużej mierze interaktywny dzięki ćwiczeniom przeplatanym z wykładem teoretycznym i zmierza do uświadomienia sobie przez uczestników potęgi własnych organów zmysłów oraz do poznania mechanizmów prowadzących do interpretacji bodźca i pomiaru percepowanych wrażeń. Założeniem kursu jest przedstawienie możliwości, ograniczeń, technik tradycyjnych i innowacyjnych analizy sensorycznej.

Treść: część teoretyczna

- droga od bodźca do percepcji: od strony fizjologii oraz psychologii;
- wzrok, słuch, węch, dotyk i smak: funkcjonowanie, możliwości i ograniczenia
- mechanizm i potęga synestezji.

Treść: część praktyczna

- test osobowości Dusaya;
- test percepcji wizualnej;
- test percepcji i rozpoznawania aromatów;

- test percepcji wrażeń dotykowych i smakowych;
- test dyskryminacyjny.

Opracowanie wyników testów praktycznych ma miejsce w trakcie kursu, a ich rezultaty podawane są uczestnikom wkrótce po wykonaniu przez nich testu tak, aby mieli oni możliwość ciągłej pracy nad doskonaleniem swych umiejętności.

Pomoce naukowe

- materiały do testów;
- notatnik i długopis;
- czasopismo L'Assaggio.

Egzamin i tytuł

Kurs obejmuje serię testów oraz egzamin końcowy. Uczestnictwo i pozytywny wynik testów dają możliwość zaliczenia tego modułu we wszystkich tematycznych blokach Master oraz dyplom wytrenowanego testera (giudice addestrato) wydany przez Centro Studi Assaggiatori.



© Centro Studi Assaggiatori



Galleria V. Veneto 9 – 25128 Brescia (Italy)
Fax +39 030 300328
info@assaggiatori.com
www.assaggiatori.com

Zapisy i informacje <<

ADESSO
tel. 660 748 024
info@caffeperte.pl
www.caffeperte.pl

Cele kursu

Celem kursu jest wprowadzenie do analizy sensorycznej, przedstawienie jej zadań oraz zapoznanie uczestników z różnymi rodzajami testów. Kolejnym krokiem jest konstrukcja formularzy oceny sensorycznej i wykonanie testów opisowych o dużej użyteczności informacyjnej i o dużym stopniu definicji, co umożliwi uczestnikom kursu rozwinięcie ich zdolności percepcyjnych i wzbogacenie słownictwa z dziedziny analizy sensorycznej. Wszystko to odbywa się na przykładzie praktycznego testowania różnych kaw dobranych tak, aby zilustrować zmiany sensoryczne spowodowane zmianami w cyklu produkcyjnym. Przy wykonywaniu testów opisowych ocenia się na bieżąco skuteczność testerów. Uczestnik kursu ma możliwość zorientowania się w swoich silnych stronach oraz w swoich błędach a także ich korekty.

Część teoretyczna

- struktura analiza sensorycznej: testy konsumenckie, testy dyskryminujące, testy opisowe;
- techniki i metody umożliwiające skuteczny opis produktów;
- charakterystyka deskryptorów i konstrukcja formularzy oceny sensorycznej;
- opis testowanych kaw oraz zmian w cyklu produkcyjnym powodujących zmiany w profilu sensorycznym kawy;

- interpretacja danych sensorycznych i ocena efektywności sędziów.

Treść: część praktyczna

- opisowy test semantyczny;
- dwa testy opisowe o dużym stopniu użyteczności lub i/ o dużym stopniu definicji.

Korekta testów praktycznych wykonywana jest w trakcie kursu a rezultaty są przedstawiane w trakcie krótkiego czasu po wykonaniu testów, aby pozwolić uczestnikom na ciągłą poprawę rezultatów własnej pracy.

Pomoce dydaktyczne

- formularze analizy sensorycznej;
- notes i długopis;
- czasopismo *L'Assaggio*.

Czas trwania kursu

8 godzin

Egzamin i tytuł

Kurs składa się z serii testów pośrednich i egzaminu końcowego. Obecność na kursie i pozytywny wynik testów jest niezbędny do osiągnięcia tytułu Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienze del Caffè oraz tytułu wykwalifikowanego testera wydawanego przez Centro Studi Assaggiatori, jeżeli uczestnik otrzymał przedtem tytuł testera wytrenowanego w trakcie poprzedniego kursu.

