

GOPPION SCUOLA DI CAFFÈ

TRAINING COURSES



GOPPION SCUOLA DI CAFFÈ

A. IL CAFFÈ, UN MONDO FANTASTICO	Denis Dzekulic	Treviso. 26 Febbraio 16 Settembre 14.00 / 17.30
B. ATTREZZATURE DEL BAR	Gianni Tratzi	Treviso. 18 Marzo 8 Ottobre 14.00 / 17.30
C. TECNICHE DI ASSAGGIO	Franco Schillani	Treviso. 17 Marzo 6 Ottobre 14.00 / 17.30
D. IL CAPPUCCINO	Denis Dzekulic	Treviso. 14 Aprile 28 Ottobre 14.00 / 17.30
E. IL CAPPUCCINO ART	Chiara Bergonzi	Treviso. 24 Aprile 29 Ottobre 14.00 / 17.30
F. IL CAFFÈ E 'LA MISE EN PLACE'	Stelvio Coscia	Treviso. 21 Maggio 27 Ottobre 14.00 / 17.30
G. II CAFFÈ E I COCKTAILS	Simone Sciascia	Treviso. 15 Aprile 7 Ottobre 14.00 / 17.30
H. IL PIANETA DEL BREWING	Denis Dzekulic	Treviso. 24 Giugno 11 Novembre 14.00 / 17.30
I. LE MISCELE DI GOPPION	Franco Schillani e Denis Dzekulic	Treviso. 29 Aprile 12 Novembre 14.00 / 17.30
L. SKILLS SCA - BARISTI CERTIFICATI		Treviso. Su richiesta
M. ATTIVITÀ SOCIAL PER IL BAR	Arianna Ducoli Davide Cocco	Treviso. 3 Giugno 2 Dicembre 15.00 / 17.30
N. INCONTRI IN AZIENDA APERTI AL PUBBLICO		
Anna Maria Pellegrino Il caffè e il suo utilizzo in cucina, nei dolci e nei salati		Treviso. 20 Maggio 16.30 / 19.00
Danilo Gasparini La storia del caffè e delle sue origini, di cosa ha significato nella socialità diventando prima un rito e poi abitudine moderna		Treviso. 20 Marzo 16.30 / 19.00
Annarita Gambalunga Caratteristiche nutrizionali del caffè ed effetti sulla salute.		Treviso. 30 Settembre 16.30 / 18.30
Roby Marton e Luca Grilletti Serata con il gin, la kina e altri liquori. Creare attrazione serale con il caffè.		Treviso. 26 Giugno 01 Dicembre 18.00 / 21.00
Paola e Silvia Goppion con Denis Dzekulic Il caffè e la sua storia. Goppion, una Famiglia di Torrefattori.		Treviso. 16 Aprile 10 Novembre 14.30 / 17.00

Lavoriamo con molta passione il caffè fin dal 1948.

Da molti anni, oltre 20, organizziamo Corsi di Formazione per i nostri Clienti.
Incontri che sono occasioni di condivisione delle nostre esperienze
e importanti momenti di perfezionamento delle abilità e competenze.

Perché oggi fare bene il caffè è una cosa importantissima.

Anche quest'anno proponiamo una serie di corsi pratici durante i quali sarà
possibile vedere la tostatura e molto altro entrando nel vivo del nostro lavoro.

Vi aspettiamo.

Anno 2020



A. IL CAFFÈ, UN MONDO FANTASTICO

Corso teorico-pratico BASE

Il mondo del caffè è appassionante.

Alcuni cenni alla storia del caffè aiutano alla comprensione di quanto, nei tempi passati, il caffè abbia avuto un ruolo sociale nella vita dei popoli nel Medio Oriente fin dal 1400 e di quanto questo modello sia attuale ancora oggi.

Intorno ad una tazzina di caffè ci si incontra.

Questo appuntamento è dedicato ai racconti delle lavorazioni che avvengono nei paesi di coltivazione e alle prime fasi di lavorazione in Azienda, dall'arrivo del caffè verde alla tostatura, fino alle basi dell'estrazione ideale in espresso.

- **Storia del caffè e nozioni di botanica**
- **Visita all'area di tostatura**
- **La differenza tra caffè Arabica e Robusta**
- **Aspetto visivo, olfattivo, gustativo**
- **Teoria e pratica sull'estrazione del caffè**

Treviso. 26 Febbraio

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 16 Settembre

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Denis Dzekulic**
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

B. GESTIONE DELLE ATTREZZATURE DEL BAR. CONOSCERE LE MACCHINE PER LA RIUSCITA DI UN BUON CAFFÈ.

Corso teorico-pratico BASE

È molto importante conoscere le attrezzature che abbiamo sopra il banco.

Ogni miscela di caffè ha bisogno di essere estratta con tempi e temperature ideali e solo queste conoscenze possono produrre espressi buoni, indimenticabili.

Oggi è più che mai di primaria importanza saper scegliere temperature e modalità per l'estrazione di caffè in miscela che vedono componenti del tipo Arabica o del tipo Robusta in percentuali diverse o in purezza.

- **Il Set up di caffetteria**
- **Lo stoccaggio del Caffè**
- **Il trattamento dell'acqua**
- **La macchina del caffè**
- **Il macinatore**
- **Le altre attrezzature**
- **Il mestiere del Barista**

Treviso. 18 Marzo

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 8 Ottobre

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Gianni Tratzi**
- Costo del Corso: **40,00 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso



C. TECNICHE DI ASSAGGIO

Corso teorico-pratico BASE

Entrare nel mondo della torrefazione e allenare il palato alla scoperta del sapore. Il Caffè Arabica e il Caffè Robusta, mondi così diversi e così completi di carattere e di espressività. Un incontro affascinante e molto formativo.

- **Visita all'area Tostatura e del caffè crudo**
- **Descrizione dei caffè, differenze tra Arabica e Robusta**
- **Descrizione delle differenze presenti tra una buona miscela di caffè e una che non lo è: cosa dobbiamo individuare al momento dell'assaggio**
- **Il corpo - il sapore - il retrogusto**
- **Sessione di assaggio**

Treviso. 17 Marzo
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 6 Ottobre
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Franco Schillani**
- Costo del Corso: **60 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

D. IL CAPPUCCINO CON LATTE VACCINO E LATTE VEGETALE

Corso teorico-pratico BASE

Il Cappuccino, dopo il Caffè in Espresso, è una della bontà delle nostre caffetterie, soprattutto al mattino. Perché sia perfetto le dosi del latte e la sua temperatura devono essere, semplicemente, quelle giuste e così il latte diventa una bianca crema vellutata.

Il latte vaccino e il latte vegetale: nuove proposte per chi soffre di intolleranze al lattosio.

- **Come usare la lancia di vapore e il bricco e le giuste quantità**
- **Emulsione corretta del latte per il cappuccino**
- **Il latte vaccino**
- **Il latte vegetale (anche per le intolleranze al lattosio)**
- **Laboratorio pratico**

Treviso. 14 Aprile
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 28 Ottobre
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Denis Dzekulic**
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

Nota sul latte utilizzato: al fine di non sprecare materia prima ancora buona e utilizzabile, vi comunichiamo che durante il corso verrà utilizzato latte con scadenza nel

giorno stesso, in ottime condizioni, ma che non potrebbe essere utilizzato nei giorni seguenti e perciò destinato allo smaltimento.



E. IL CAPPUCCINO ART E DISEGNATO

Corso pratico AVANZATO

Per questo corso è fondamentale conoscere bene le basi del cappuccino. È fondamentale conoscere il latte per effettuare una perfetta montatura e ottenere una texture lucida e setosa. Il latte mescolato con l'espresso possono essere anche strumenti per realizzare tecniche di decorazione di cappuccini o espressi macchiati. Questo corso serve ad imparare le prime regole della Latteart e dei disegni che possono rendere ogni cappuccino un'opera dedicata al Cliente che si sentirà unico e speciale.

- **Tecnica di montatura del latte**
- **La macchina e il macchinino: il loro ruolo in questa preparazione**
- **Latte Art minimo**
- **Disegnare sopra la crema di latte**

Treviso. 24 Aprile
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

Treviso. 29 Ottobre
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Chiara Bergonzi**
- Costo del Corso: **60 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

Nota sul latte utilizzato: al fine di non sprecare materia prima ancora buona e utilizzabile, vi comunichiamo che durante il corso verrà utilizzato latte con scadenza nel

giorno stesso, in ottime condizioni, ma che non potrebbe essere utilizzato nei giorni seguenti e perciò destinato allo smaltimento.



F. CAFFÈ, ALTRE RICETTE E 'LA MISE EN PLACE'

Corso pratico AVANZATO

Dopo e oltre l'ora dell'espresso, il caffè si presta a moltissime interpretazioni stagionali, gustose e di immagine. Con pochi ingredienti e con un tocco di fantasia queste preparazioni speciali possono aiutare i gestori dei Bar ad avere un guadagno interessante e a diventare più attraenti per il consumatore. Qualche accenno a La Mise En Place e all'importanza di avere sempre un locale accogliente e un servizio preciso e ordinato.

- **La mise en place e l'ordine nel locale, nel servizio e nella presenza**
- **Come utilizzare un buon espresso a tutte le ore del giorno**
- **Ricette fantasiose e vincenti che valorizzano il menù**
- **Nuove ricette con la frutta**
- **Quali ingredienti e quali bicchieri**

Treviso. 21 Maggio
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

Treviso. 27 Ottobre
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Stelvio Coscia**
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

Nota sul latte utilizzato: al fine di non sprecare materia prima ancora buona e utilizzabile, vi comunichiamo che durante il corso verrà utilizzato latte con scadenza nel

giorno stesso, in ottime condizioni, ma che non potrebbe essere utilizzato nei giorni seguenti e perciò destinato allo smaltimento.



G.

II CAFFÈ E I COCKTAILS

Corso pratico AVANZATO

Le bevande ottenute attraverso una miscela proporzionata ed equilibrata di diversi ingredienti alcolici, non alcolici e di aromi diventa un cocktail che, eseguito bene deve essere composto, profumato e anche bello da vedere, servito nel giusto modo, anche un po' stravagante. E anche il semplice ghiaccio, può essere usato in modo diverso ottenendo effetti scenici. Il caffè diventa speciale anche servito in una buona miscelazione dall'aperitivo alla notte tarda, anche nella versione decaffeinato.

- **Elementi essenziali della miscelazione**
- **Attrezzature, tecniche di miscelazione e servizio**
- **L'importanza del ghiaccio**
- **Le preparazioni base**
- **Ricette internazionali con il caffè anche decaffeinato**
- **Preparazioni con il caffè decaffeinato**
- **I bicchieri più adatti**
- **Decorazioni & Colori**

Treviso. 15 Aprile

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 7 Ottobre

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Simone Sciascia** - Simon's Bar Line
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda.
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

H.

IL PIANETA DEL BREWING

Corso pratico AVANZATO

Saper fare caffè con diversi metodi di preparazione, oltre all'espresso rappresenta una novità moderna, diversa e molto interessante. Macinatura, tempi di infusione e percolazione del caffè in acqua calda o fredda rappresentano un universo nuovo da sperimentare offrire ai clienti più curiosi. Affronteremo le 3T del mondo Brewing: tempo di infusione, temperatura dell'acqua, turbolence. Ma non solo: anche il corretto rapporto tra acqua e caffè, la Brew Ratio, ottenere una tazza ben bilanciata. Lentezza e attenzione mettono in risalto un diverso modo di fare caffè e di raccontare sapore.

- **Teoria dei diversi sistemi di infusione del caffè
le loro caratteristiche principali**
- **Pratica con i sistemi a immersione come la French Press,
con i metodi a percolazione come la Chemex e il V60 e con quelli
a pressione come l'Aeropress o il Siphon**

Treviso. 24 Giugno

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 11 Novembre

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Denis Dzekulic**
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda.
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso



LE MISCELE GOPPION

Dal 100% Arabica di alta gamma, anche certificati, alle composizioni con la Robusta. Le miscele di Goppion rappresentano mondi di sapore interessanti e da scoprire attraverso estrazioni dedicate. Confrontarle è un esercizio davvero interessante soprattutto per chi, nel suo Bar, propone anche più di una miscela. Le loro caratteristiche, così particolari rendono un caffè una esperienza speciale ed è importante presentarle e raccontarle al pubblico.

- **Espresso di Piantagione, la garanzia della Certificazione CSC®**
- **Dolce, la nostra miscela più antica**
- **JaBIMo, un viaggio nel Centro America e nei Caraibi**
- **Nativo, buono equo e solidale**
- **Speciale Bar, per chi vuole un caffè di gusto pieno**
- **Hermanos, caffè Arabica e Robusta si incontrano**

Treviso. 29 Aprile
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso. 12 Novembre
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso a cura di **Franco Schillani** e **Denis Dzekulic**
- Costo del Corso: **40 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 14.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con un **minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

SKILLS SCA - BARISTI CERTIFICATI

Diventare Baristi certificati è una garanzia alla preparazione internazionale dell'espresso. Promosso da SCA (Specialty Coffee Association) e gestito da Formatori SCA autorizzati (AST) in tutto il mondo, il programma offre formazione in ogni fase della carriera.

Possiamo concordare, presso la nostra Sede Corsi speciali propedeutici per l'ottenimento della Certificazione SCA - e con Trainer autorizzati.

Il sistema Coffee Diploma SCA per il Barista è controllato e certificato ed è il sistema didattico più completo dedicato al caffè che prevede tre livelli di certificazione: Foundation - Intermediate Professional.

SCA - Specialty Coffee Association - è l'organizzazione internazionale che fissa gli standard professionali riconosciuti in tutto il mondo per chi vuole intraprendere un percorso altamente professionale certificato.

Le certificazioni di questa organizzazione, con sede a Londra e negli Stati Uniti, sono riconosciute in tutto il mondo. Un importante passaporto per chi vuole specializzarsi.

Treviso.
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

Treviso.
a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Corso e Costo da concordare su richiesta.
- Il corso prevede l'iscrizione del partecipante a SCA (Specialty Coffee Association) che rilascerà la Certificazione dopo il superamento dell'esame
- Con **Certificazione** rilasciata da **SCA** e Attestato di Partecipazione Goppion
- Corsi organizzabili in base alla disponibilità dei Trainer, con un **minimo di 1 persona** fino ad un **massimo di 5**



M. ATTIVITÀ SOCIAL PER IL BAR

Fare attività Social significa creare e sviluppare rapporti con altre persone. Nel caso specifico di una attività come quella del Bar o della Ristorazione, i Social network sono un 'megafono' che serve a diffondere notorietà positiva intorno al nostro locale.

- **Come realizzare una pagina FB o Instagram**
- **Come usare Google e la geolocalizzazione del locale**
- **Cosa pubblicare e quando pubblicare**
- **Cosa fotografare**
- **Come coinvolgere il pubblico**

Treviso. 3 Giugno
a cura di **Arianna Ducoli e Dario Codato**
a Preganziol, presso la Sala Corsi Goppion Caffè.

Treviso. 2 Dicembre, a cura di Davide Cocco
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

- Costo del Corso: **30 Euro**
- Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda
- Durata dell'incontro: dalle 15.00 alle 17.30
- Il corso viene confermato con **un minimo di 5 persone** iscritte entro la settimana precedente al corso stesso

N. CORSI-INCONTRI IN AZIENDA APERTI AI CLIENTI E AL PUBBLICO

Incontrarsi intorno ad un caffè e dentro all'azienda. Una serie di incontri dedicati al Consumatore o ai nostri Clienti, un'occasione di formazione e di cultura generale intorno a un prodotto così affascinante. Abbiamo coinvolto persone, specialisti in ambiti diversi tutte molto interessanti e davvero avvincenti.

Anna Maria Pellegrino

Cuoca e narratrice gastronomica, docente di storia e cultura del cibo, autrice Tv, blogger e presidente fondatrice dell'Associazione Italiana Food Blogger. È una vera Artigiana e Filosa della cucina con la sapienza nascosta dei contadini, narratrice della storia del cibo, innamorata del cucinare sperimentando e scrivendo della cultura del cibo.

- **il Caffè e il suo utilizzo in cucina, nei dolci e nei salati**

Treviso. 20 Maggio
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

- Costo del Corso: **10 Euro**
- Durata dell'incontro: dalle 16.30 alle 19.00
- Su prenotazione, posti ad esaurimento, **fino a 30 persone**



Danilo Gasparini

Insegna Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova. Docente presso il Master di Ca' Foscari in Cultura del cibo e del vino, è membro del Consiglio scientifico della Biblioteca internazionale La Vigna di Vicenza. È ospite e consulente fisso da molti anni per Geo & Geo (Rai 3) in una rubrica curata da Sveva Sagromola, dedicata alla storia alimentare e del cibo.

- **La storia del caffè e delle sue origini, di cosa ha significato nella socialità diventando prima un rito e poi abitudine moderna**

Treviso. 20 Marzo

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Costo del Corso: **10 Euro**
- Durata dell'incontro: dalle 16.30 alle 19.00
- Su prenotazione, posti ad esaurimento, **fino a 30 persone**

Annarita Gambalunga

Laureata in Biologia e specializzata in Scienze dell'Alimentazione a Padova e in Fitoterapia a Trieste, svolge la libera professione principalmente nel Veneto. Da sempre interessata al mondo dell'alimentazione è consulente. Nel campo dell'igiene degli alimenti. Si dedica anche allo studio del rapporto tra alimentazione e psicologia con un innovativo approccio al paziente che coniuga piacere del cibo e buona salute.

- **...Ho sentito dire che...
Aspetti nutrizionali del caffè tra verità e bugie
Caratteristiche nutrizionali del caffè ed effetti sulla salute**

Treviso. 30 Settembre

a Preganziol, presso la Sala Corsi della sede Goppion Caffè.

- Costo del Corso: **10 Euro**
- Durata dell'incontro: dalle 16.30 alle 19.00
- Su prenotazione, posti ad esaurimento, **fino a 30 persone**



Roby Marton e Luca Grilletti

Roberto Marton è un Artigiano del Gin, Made in Italy, segue le tradizioni inglesi ed elabora un suo prodotto speciale e unico insieme ad una grande passione.

Luca Nigretti è un Barman professionista, esperto di miscelazione il cui stile entusiasta è davvero coinvolgente.

-
- **Serata con il gin, la kina e altri liquori**
 - **Creare attrazione serale con il caffè**
 - **RobyMarton si presenta, racconta i suoi prodotti e il suo long drink "Italian Mule"**
 - **Abbinamento Caffè Goppion - Big Gino Orange o Kina e assaggio**
 - **Assaggio Italian Mule**

Treviso. 26 Giugno
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

Treviso. 1 Dicembre
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

-
- **Costo del Corso: 10 Euro**
 - **Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda**
 - **Durata dell'incontro: dalle 18.00 alle 21.00**
 - **Su prenotazione, posti ad esaurimento, fino a 30 persone**
-

Paola e Silvia Goppion con Denis Dzekulic

Il caffè e la sua storia, la storia di una Famiglia di Torrefattori. L'area di tostatura, il caffè crudo e le miscele di Goppion. L'assaggio di un caffè Arabica e di un caffè Robusta per scoprire l'universo del sapore. Come fare la moka a casa: piccoli segreti per preparare il caffè secondo una tradizione italiana riconosciuta in tutto il mondo e icona del Made in Italy.

-
- **Storia dell'Azienda**
 - **L'area di tostatura, il caffè crudo e le miscele di Goppion**
 - **Come fare la moka a casa**
 - **Guida all'assaggio di un caffè Arabica e di un caffè Robusta**

Treviso. 16 Aprile
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

Treviso. 10 Novembre
a Preganziol, presso la Sala Corsi
della sede Goppion Caffè.

-
- **Costo del Corso: 10 Euro**
 - **Attestato di partecipazione firmato dal Relatore e dall'Azienda**
 - **Durata dell'incontro: dalle 14.30 alle 17.00**
 - **Su prenotazione, posti ad esaurimento, fino a 25 persone**
-

I NOSTRI RELATORI



Denis Dzekulic - Trainer Goppion.

Barista professionista con decennale esperienza di Capobarman. Dal 2012 collabora con Goppion in ambito nazionale e internazionale e, dal 2017, è Trainer ufficiale dell'Azienda, dedicato alla formazione degli operatori dedicati all'area Coffee Bar. Tra il 2013 e il 2018 ha conseguito le certificazioni SCA raggiungendo il livello 'Professional' nel percorso Barista Skills.



Franco Schillani - Coffee Taster.

La sua lunghissima esperienza nel mondo del caffè, le sue conoscenze e la sua sensibilità fanno di lui uno dei maggiori esperti di caffè in Italia. Ha viaggiato presso le piantagioni di caffè del mondo costruendosi una grande esperienza, ricca delle diversità di questo seme meraviglioso. Negli ultimi anni ha perfezionato il suo curriculum raggiungendo l'Authorized SCA Trainers (AST) nell'ambito del 'Green Coffee' e del 'Sensory Skills'.



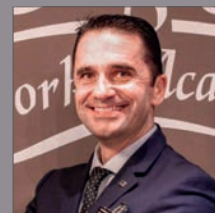
Chiara Bergonzi - Trainer ufficiale SCA.

Campionessa italiana di Latte Art per tre volte dal 2012 e seconda classificata ai mondiali nel 2014. Oggi è Trainer ufficiale SCA, giudice internazionale, consulente professionale per le aziende che operano nel mondo del caffè. Nel 2016 è stata nominata Passionate SCA Educator proprio perché ne divulga le nozioni in un'avvincente e moderna lezione, energia che, nello stesso anno, racconta nel suo libro LATTE ART, pubblicato da Hoepli.



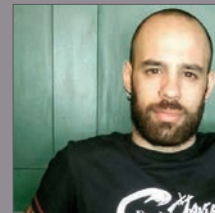
Stelvio Coscia - Capo Barman A.I.B.E.S.

Socio Fondatore La.Qui.La. Capobarman e Trainer di grande esperienza, si è specializzato nella formazione nell'apertura e nel rilancio di Bar e Caffetterie. La conoscenza degli elementi di successo di una colazione, un pranzo veloce o un aperitivo, fanno di Stelvio un professionista richiesto per crescere con le specialità di caffè calde o fredde mixando creme, frutta e alcolici nelle diverse stagioni.



Simone Sciascia - Barman, Titolare SBL Work Academy.

Barman di grandi conoscenze, già fondatore di SBL Work Academy, scuola di altissima formazione professionale tra le prime in Italia per la preparazione di futuri Barman d'Hotellerie, figura importantissima nell'organico nell'organizzazione alberghiera moderna. È infatti la figura del Barman d'Hotel la massima espressione professionale alla quale aspirare in questo settore. Una formazione completa che volteggia tra miscelazione, caffetteria, sommellerie e bon ton.



Gianni Tratzi - Consulente Tecnico, Formatore Baristi.

Inizia a lavorare in caffetteria a Oristano, città natale, a 19 anni. Nel 2010 si sposta a Milano per lavorare come barista in locali con grandi volumi di lavoro. Dal 2015 avvia un percorso professionale appassionato sul caffè, facendo startup di caffetterie e pasticcerie, studiando degustazione e lavorando per diverse torrefazioni del nord Italia, come controllo qualità. Oltre tre anni trascorsi in La Marzocco come Brand Ambassador, Barista Trainer e consulente dei tecnici di tutta Italia. Ora si occupa di consulenza per l'organizzazione dei bar e la formazione dei baristi.



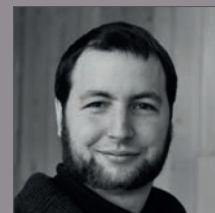
Davide Cocco - Social Media Manager

nato nel 1974 a Valdagno, all'ombra dello stabilimento Marzotto. È figlio, come molti suoi coetanei, della crisi petrolifera e delle targhe alterne. Si laurea in Scienze Forestali sognando un futuro all'aria aperta, ma scopre ben presto di appassionarsi al computer, a internet e alla sua scrivania. Mangia, beve e fotografa con passione. Dal 2008 è co-titolare di Studio Cru, studio di comunicazione e pubbliche relazioni specializzato nel settore del wine & food.



Arianna Ducoli - Social Media Manager, Digital Marketing Specialist.

Appassionata di comunicazione, lavora da anni in Calicantus, realtà del territorio specializzata nello sviluppo eCommerce e nella gestione di progetti digitali a tutto tondo. Ha seguito e segue clienti appartenenti a svariati settori, dal food al fashion, aiutandoli a far crescere il loro business attraverso strategie digitali declinate su diversi canali. L'online advertising e il social media marketing sono il suo pane quotidiano.



Dario Codato - Head of Digital Marketing.

Mi occupo di progetti basati sul web al fine di raggiungere obiettivi di business con quasi 15 anni di esperienza nel marketing digitale. Core Skills: Digital Strategy, Account / Project Management & Ownership, SEO, Digital Analytics, Team Management.



LABORATORIO

INFORMAZIONI CORSI

Gli incontri avranno luogo presso la **Sala Corsi** della nostra Azienda a Preganziol, in Via Terraglio, 48.

Per informazioni vogliate consultare il nostro sito 'area **BARISTA/Scuola di Caffè**' oppure chiamare in Azienda al numero 0422 490921.

I costi dei corsi sono indicati alla pagina dedicata al corso stesso. Verrà corrisposta fattura al momento dell'iscrizione.

Tutti i corsi descritti non saranno svolti se il numero degli iscritti non sarà almeno di cinque persone; ne darà avviso il nostro Ufficio.

I corsi per le Certificazioni SCA saranno preventivati di volta in volta su richiesta, in base al numero delle iscrizioni, che non potranno superare il numero di cinque persone e saranno da pagare in anticipo.

La domanda di iscrizione ai Corsi può avvenire:

- scaricando il modulo dal nostro sito alla voce **BARISTA - CORSI**;
- inviando una e-mail a: info@goppioncaffe.it indicando Corso e vostre generalità;
- telefonando allo 0422 490921 (Sig.ra Monica);
- attraverso la nostra organizzazione di vendita.



Goppion Caffè S.p.A
via Terraglio, 48 - 31022 Preganziol - Treviso (Italia)
T. +39 0422 490921

www.goppioncaffe.it