



**COFFEE  
SKILLS  
PROGRAM**



**FORMAZIONE**



SPECIALTY  
COFFEE  
ASSOCIATION

# FORMAZIONE

PROMOZIONE  
DELL'ECCELLENZA  
NELL'AMBITO DEL  
CAFFÈ SPECIALTY

**La Specialty Coffee Association** (SCA) è un'organizzazione non-profit che rappresenta migliaia di professionisti del caffè, dai produttori ai baristi, in tutto il mondo.

Promosso da SCA e gestito da Formatori SCA autorizzati (AST) in tutto il mondo, il programma di Coffee Skills Program (CSP) ti offre Formazione in ogni fase della tua carriera.

# PROGRAMMA SULLE COMPETENZE DI CAFFETTERIA

COMPETENZE  
PER OGNI FASE  
DELLA TUA  
CARRIERA

IL CAFFÈ SPECIALTY È UN SETTORE DIVERSIFICATO. IL NOSTRO OBIETTIVO È QUELLO DI AIUTARTI A SVILUPPARE LA TUA PASSIONE E AD AFFINARE LE TUE CAPACITÀ.

IL PROGRAMMA SULLE COMPETENZE DI CAFFETTERIA(CSP) TI CONSENTE DI SCEGLIERE IL PERCORSO DI FORMAZIONE CHE PIÙ SI ADATTA AI TUOI INTERESSI E NECESSITÀ.





# COME È STRUTTURATO

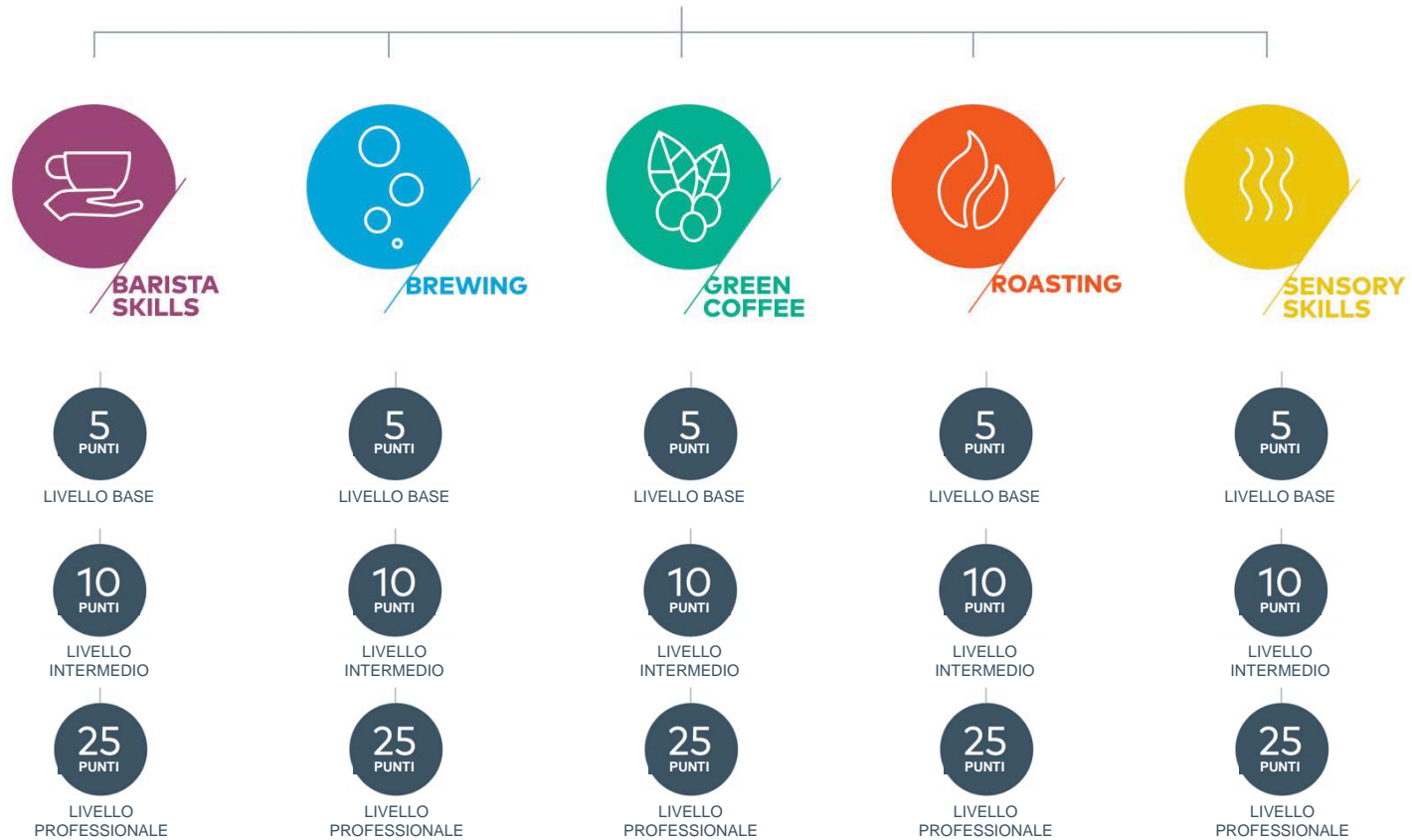
6 MODULI 3 LIVELLI. 1 DIPLOMA.

Il programma è suddiviso in sei moduli diversi: Introduzione al caffè, disponibile in un unico livello, e cinque moduli specializzati; Competenze del Barista, Caffè Filtro, Caffè verde, Tostatura e Abilità sensoriali.

Ogni modulo specializzato è disponibile in tre livelli diversi, con punteggio diverso in ogni livello. Puoi scegliere i moduli adatti ai tuoi interessi e necessità. Al raggiungimento di 100 punti, ti verrà rilasciato il Diploma SCA basato sulle Competenze nel Caffè.



INTRODUCTION  
TO COFFEE



**100 PUNTI = DIPLOMA SCA COMPETENZE NEL CAFFE'**

# 6 MODULI

SCEGLI I  
MODULI CHE  
TI INTERESSANO



## INTRODUZIONE AL CAFFÈ

Scopri tutto sul viaggio del caffè, dalle sue origini in Etiopia al suo ruolo di commodity principale ai giorni nostri. Dalla coltivazione delle drupe, alla classificazione del caffè, la tostatura, e l'estrazione, questo modulo offre una panoramica sulla catena del valore del caffè.



## MODULO: COMPETENZE DEL BARISTA

Scopri le abilità e le competenze necessarie per i baristi : come impostare la macinatura, le tecniche di preparazione del latte e del latte art, le pratiche di igiene e sicurezza, di servizio ai clienti e quelle amministrative e gestionali di base.

# 6 MODULI

SCEGLI I  
MODULI CHE  
TI INTERESSANO



## MODULO: CAFFÈ FILTRO

Scopri tutto sui diversi metodi d'estrazione del caffè e le variabili che incidono sulla qualità. Il modulo Caffè Filtro offre una Formazione pratica sui profili di macinatura, sui metodi d'estrazione, sulla misurazione dell'intensità del caffè e la rispettiva classificazione d'estrazione.



## MODULO:CAFFÈ VERDE

Scopri tutti gli aspetti principali del caffè verde, come: produzione, lavorazione, classificazione, spedizione, conservazione, arrivo a destinazione, nonché sulla gestione del portfolio e i contratti del caffè.

# 6 MODULI

SCEGLI I  
MODULI CHE  
TI INTERESSANO



## MODULO: TOSTATURA

Scopri tutto sul processo di tostatura, tra cui il ciclo di tostatura, i livelli di tostatura, i difetti di tostatura individuabili, e le modifiche fisiche a cui sono sottoposti i chicchi durante il processo di tostatura, nonché la gestione dello spazio di Lavoro e l'andamento della produzione.



## MODULO: ABILITÀ SENSORIALI

Scopri i fondamenti della valutazione sensoriale in modo pratico e interattivo. Il corso sulle proprietà organolettiche/abilità sensoriali approfondisce il modo in cui percepiamo il gusto, come valutiamo le caratteristiche naturali del caffè, nonché l'implementazione di tali conoscenze in ambito lavorativo.



## 3 LIVELLI

IL COMPLETAMENTO DI OGNI LIVELLO TI DA DIRITTO AD OTTENERE DEI PUNTI PER RAGGIUNGERE I 100 PUNTI RICHIESTI PER IL DIPLOMA SCA SULLE COMPETENZE NEL CAFFÈ.



5

PUNTI

### LIVELLO BASE

Il livello di base offre un primo assaggio di ciascuna disciplina del settore, e rappresenta il modo migliore per ottenere informazioni su un modulo per aiutarti a decidere su quale percorso proseguire

10

PUNTI

### LIVELLO INTERMEDIO

Il livello intermedio è utile se fai già parte del settore, lavori nel settore in linea con il modulo, e possiedi una solida conoscenza delle competenze e abilità di base.

25

PUNTI

### LIVELLO PROFESSIONALE

Il livello professionale è adatto a coloro che desiderano approfondire conoscenze specialistiche ad alto livello nella propria materia. Il superamento di tale livello indica la totale competenza per lavorare nel campo scelto.

# ISCRIVITI OGGI AL TUO PRIMO CORSO

I corsi CSP sono tenuti da centinaia di professionisti SCA autorizzati (AST) in tutto il mondo. Gli AST sono esperti del settore che mettono le proprie conoscenze e abilità al servizio dei corsi di formazione CSP. Gli AST tengono le lezioni e valutano gli esami scritti e pratici richiesti per il superamento di ciascun modulo, selezionati da SCA.

A photograph of a woman with dark hair, wearing a grey top, looking down at a large quantity of dark coffee beans she is holding in both hands. The background is dark and out of focus.

**Visita [sca.coffee/education](https://sca.coffee/education)  
per trovare corsi vicino a te.**

Domande? Siamo qui per aiutarti. Inviaci un'email a [education@sca.coffee](mailto:education@sca.coffee)

# PREZZI

Il tuo AST può addebitarti un costo per i corsi di formazione a cui prendi parte e che sono propedeutici alla qualifica.

Il costo del corso riflette solitamente la durata il livello di competenze ed abilità, e i costi dello svolgimento, a discrezione dell'AST.

SCA richiede una tassa da pagare per l'esame da sostenere e per il rilascio dei certificati. I Prezzi per ciascun livello sono elencati in basso.

LIVELLO	Punti	COSTO DELLA CERTIFICAZIONE (I COSTI SONO INTESI PER SINGOLO CORSO)	
		Soci SCA	Non soci
INTRODUZIONE AL CAFFÈ	10	60 EUR / 72 USD	60 EUR / 72 USD
LIVELLO BASE	5	60 EUR / 72 USD	60 EUR / 72 USD
LIVELLO INTERMEDIO	10	100 EUR / 120 USD	180 EUR / 216 USD
LIVELLO PROFESSIONAL E	25	180 EUR / 216 USD	270 EUR / 325 USD

I prezzi riportati sono passibili di modifica da parte di SCA



[www.sca.coffee](http://www.sca.coffee)

