

VCO FORMAZIONE

Orientamento, Formazione Professionale e Servizi al Lavoro

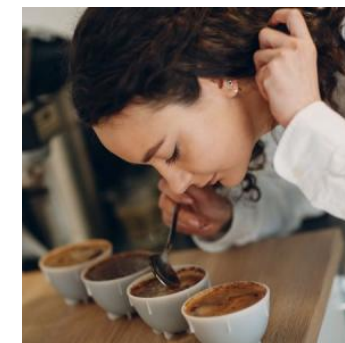
VCO FORMAZIONE nasce nel 2003 dall'aggregazione di due enti di formazione ben radicati sul territorio: il Consorzio di Formazione Professionale di Omegna e il Centro di Formazione Professionale del Comune di Verbania, a cui si sono uniti Confartigianato Imprese del Piemonte Orientale e Unione Industriale del Verbano Cusio Ossola, costituendo insieme una società consortile a responsabilità limitata. VCO FORMAZIONE svolge la propria attività presso le sedi di Omegna, Verbania, Gravellona Toce e Novara.

Propone inoltre un ricco catalogo di corsi a libero mercato in risposta alle esigenze del territorio. VCO FORMAZIONE offre un servizio di orientamento scolastico e professionale la cui finalità è quella di sostenere chi si trova ad effettuare una scelta nei momenti di passaggio tra scuola, formazione professionale e lavoro. Servizi al lavoro. E' un servizio di accoglienza ed orientamento a tutti coloro che sono interessati ad entrare/rientrare nel mondo del lavoro. Per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro gli strumenti utilizzati sono il tirocinio, dedicato sia ai giovani che a persone adulte disoccupate e il servizio di segnalazione-selezione di candidature alle aziende. VCO FORMAZIONE è accreditata presso la Regione Piemonte per l'erogazione di formazione, orientamento e servizi al lavoro.



Corsi di formazione

Sede di Omegna



**1000 e un caffè
(Sommelier caffè -
Luca Ciurleo)**

Durata: 6 ore

Per informazioni e iscrizioni
Sedi di VCO FORMAZIONE:

Via XI Settembre, 5 28887 Omegna (VB)
Tel. 0323 512620
e-mail: info@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì: 09.00 - 13.00

Via Vedani, 2 28921 Verbania (VB)
Tel. 0323 512600
e-mail: info.vb@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì: 09.00 - 13.00

Via XX Settembre, 115 28883 Gravellona Toce (VB)
Tel. 0323 512640
e-mail: info.gt@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì: 09.00 - 13.00

Corso Risorgimento, 420 28100 Novara (NO)
Tel. 3404046465
e-mail: info.no@vcoformazione.it
Orario segreteria
da lunedì a venerdì: 9.00 - 13.00

www.vcoformazione.it



1000 e un caffè (Sommelier caffè - Luca Ciurleo)

Durata: 6 ore

A CHI E' RIVOLTO

Il corso, è rivolto a chiunque abbia compiuto 18 anni e sia interessato ad approfondire le tematiche.

Il corso si prefigge l'obiettivo di avvicinare i partecipanti al mondo del caffè ideale per ogni metodo di estrazione. L'acqua: tipologie e funzionalità nell'estrazione, quantità e temperatura
Come avviene l'estrazione: rapporto tra polvere di caffè ed acqua

Tempi di infusione e preinfusione di ogni singolo metodo.

Come misurare l'estrazione corretta/ideale.

La macinatura del caffè: come macinare il caffè in base al metodo di estrazione.

Le diverse metodologie: moka – napoletana – macchina filtro – metodo drip (hario V60) – metodo drip (chemex) – aeropress – syphon – alla turca con ibrik -french press – cold brew.

Assaggio sensoriale dei caffè ottenuti per comprenderne le caratteristiche organolettiche.

Prove pratiche di estrazione sui vari metodi con l'utilizzo di appositi strumenti professionali del settore.

Si potrebbe definire come una vera e propria "escursione culturale basata sui nostri sensi", un'esperienza che vale la pena di provare.

ATTIVITA'

Le lezioni frontali si terranno presso la Sede di Omegna.

Il corso si suddividerà in 3 Moduli

Durata complessiva del corso 6 ore.

E' possibile partecipare ai singoli moduli.

CONTENUTI

Corso di sommelierie del caffè e avvicinamento al mondo dello specialty.

Ogni lezione sarà corredata dalla degustazione di due tipologie di caffè con diverse estrazioni.

19/10/2023 orario 17.00 -19:00

Storie, miti e riti del caffè dalla drupa alla tazzina.

Degustazione guidata di caffè 100% arabica monorigine Brasile e Colombia

26/10/2023 orario 17:00 -19:00

Oltre l'espresso: V20, aeropress, french press ed altre metodologie di estrazione

Degustazione guidata di caffè 100% arabica Etiopia in diverse estrazioni e blend monorigine India

30/10/2023 orario 17.00-19:00

Il mondo dello specialty, dell'espresso ed il galateo di servizio

Degustazione guidata di due tipologie di caffè.

Docente: Luca Ciurleo, Sommelier Caffé

METODOLOGIE E MATERIALE DIDATTICO

Lezione frontale e pratica. Degustazioni.

MODALITA' DI ISCRIZIONE E VINCOLI

E' possibile rivolgervi alla segreteria: info.gt@vcoformazione.it tel. 3457202638

COSTI

Il costo dei 3 moduli del corso completo è di €150,00

Il costo comprende :

- dispense;
- materiale per la degustazione.

Modalità di pagamento: Bonifico bancario intestato a: V.C.O. Formazione s.c. a r.l. Via XI Settembre, 5 - 28887

OmegnaIBAN:IT16L085304555000000003062
Specificando come causale:[Cognome e Nome]
1000 e un caffè

In caso di più iscritti indicare il Cognome e il Nome di ogni iscritto.

Il bonifico è da fare entro il 15 ottobre 2023

Codice promo CFP: PV-A-2023-2024-ML-1000CAFFE-01