

La primavera di Diemme Academy è ricca di corsi e appuntamenti

scritto da Amanda Arena | 26/03/2019



Da marzo, lo spazio funzionale alle porte di Padova lancia un denso programma di attività formative e percorsi esperienziali per esplorare il mondo del caffè e ottenere una certificazione professionale.

Da marzo 2019 nella nuova [Diemme Academy](#) di Albignasego, alle porte di Padova, si inaugurano numerosi corsi dedicati ai professionisti del **settore bar, ristorazione e ospitalità**.

Lo spazio polifunzionale di 750 mq, dotato di **5 aule didattiche** con moderni strumenti tecnologici, un **auditorium** e **diverse aree di studio e relax** ospiteranno appuntamenti per chi vuole approfondire le proprie competenze e ottenere una **certificazione professionale**, ma anche per chi si avvicina per la prima volta al mondo della caffetteria e che desideri un approccio serio, completo e che privilegi anche l'aspetto pratico.

Corsi di tipo one to one

Tutti i corsi vengono svolti da **Coffee Trainer certificati SCA**, bar manager, consulenti ed esperti di riconosciuta esperienza nel campo food&beverage, seguendo un metodo di tipo **one to one**: i gruppi saranno di massimo 10 corsisti in modo che il tutor possa interagire con ciascuno di essi, rendendo la lezione mirata e personalizzata.

L'obiettivo è prendere per mano i professionisti e supportarli nel proprio **progetto di business** attraverso concrete opportunità di **crescita e sviluppo delle competenze**.

Corsi per appassionati di caffè ma non solo

In calendario non mancano gli incontri a carattere più divulgativo, in cui le porte dell'Academy si apriranno anche per il pubblico curioso e appassionato, a favore di una **diffusione culturale** sul mondo del caffè e non solo.

Il calendario degli appuntamenti presso Diemme Academy

Area caffè

19.03 - 28.05 | **Le estrazioni alternative all'espresso**

20/21/22.03 | **SCA Sensoriale Professionale**

25.03 | **Latte Art Base**

26/27/28.03 | **SCA Abilità del barista Intermedio**

02.04 - 28.05 | **SCA Brewing Base**

03.04 - 02.05 - 22.05 | **Corso Barista Base**

09/10/11.04 | **SCA Abilità del barista Professionale**

15.04 - 07/05 | **Lavorazione del latte**

18.04 - 29.05 | **Analisi Sensoriale**

24.04 - 10.05 - 21.05 | **Latte Art Base**

14/15/16.05 | **Barista Avanzato**

24.05 | **SCA Sensory Base**

Area extra-caffè

08.04 | **Biscotteria classica e pasticceria da tè** con Massimo Alverà, maestro AMPI

09.04 | **Cake Mania, piccole merende, frangipani e dolcetti da viaggio** con Massimo Alverà, maestro AMPI

16/17.04 | **Tea Champion 1° livello** in collaborazione con la Tea Academy di Milano

- 29.04 | **Il gelato all'azoto: naturalità e innovazione** con Mirko Tognetti, gelatiere innovativo e sperimentatore
- 06.05 | **Snack Gourmet** con Paolo Mazzucato, chef del Diemme Strada Battaglia
- 07.05 | **Panini Gourmet** con Paolo Mazzucato, chef del Diemme Strada Battaglia
- 13.05 | **Le insalate** con Paolo Mazzucato, chef del Diemme Strada Battaglia
- 14.05 | **Il mondo del vino, l'analisi sensoriale e le tecniche di degustazione** con Luigi Governo e Paolo Cosentino, relatori FISAR
- 20.05 | **Il gelato all'azoto: naturalità e innovazione** con Mirko Tognetti, gelatiere innovativo e sperimentatore
- 21.05 | **Alla scoperta dei vini bianchi** con Luigi Governo e Paolo Cosentino, relatori FISAR
- 22.05 | **Corso di intaglio di frutta e verdura** con Claudio Menconi, medaglia d'oro decorazione e intaglio
- 22.05 | **Le relazioni di successo con il cliente** con Nicoletta Maragno, coach e trainer
- 25.05 | **Instagram School: il corso di formazione sulla gestione di un account Instagram** con i The Globbers, influencers e travel bloggers
- 27.05 | **Conoscere l'olio: introduzione e degustazione** con Raul D'Alessandro dell'associazione Bibenda (associazione Italiana Sommelier dell'olio)
- 28.05 | **Alla scoperta dei vini rossi** con Luigi governo e Paolo Cosentino, relatori FISAR
- 03.06 | **Potenzia le tue doti di manager** con Nicoletta Maragno, coach e trainer
- 04.06 | **Gli spumanti e i vini dolci** con Luigi Governo e Paolo Cosentino, relatori FISAR
- 04/05/06.06 | **Corso di Mixology base** con Mattia Mazzon, bartender e trainer
- 10.06 | **Workshop Video Food** con Emanuele Gelli
- 11.06 | **Le tecniche di abbinamento** con Luigi Governo e Paolo Cosentino, relatori FISAR
- 24.06 | **Conoscere l'olio: introduzione e degustazione** con Raul D'Alessandro dell'associazione Bibenda (associazione Italiana Sommelier dell'olio).

Eventi serali

- 04.04 | **Presentazione del libro "Caffè & Caffè"** di Marina Cecchetti
- 09.05 | **Presentazione del libro "New Faustian World"** e proiezione del cortometraggio

Per ulteriori informazioni, visitare il [sito web](#), inviare un'e-mail a academy@diemmeattitude.com oppure telefonare al numero **049 8713311**.