

VIENI AL
SALONE DEL CAFFÈ
PIÙ INVITANTE DEL MONDO



SPECIALITY COFFEE
SCA
ASSN. OF EUROPE
WWW.SCAE.COM

WORLD OF
COFFEE
RIMINI 2014

World of Coffee Rimini 2014
10-12 giugno
www.worldofcoffee-rimini.com

IL COFFEE EVENT DELL'ANNO



COSA?

World of Coffee Rimini 2014 è il principale evento in Europa legato alle specialità di caffè che comprende il World Barista Championship, la World Brewers Cup, il World Coffee Roasting Championship, oltre ad ospitare diversi seminari, dimostrazioni e corsi, come pure più di 4500 m² di superficie espositiva dove i principali fornitori del settore mostreranno le ultime tendenze ed innovazioni in tema di caffè.

DOVE?

Rimini Fiera - Via Emilia 155, 47921 (RN), Italia
Accesso dall'Ingresso Ovest

QUANDO?

10-12 giugno 2014

ORARI D'APERTURA

10.00-17.00

BIGLIETTI

Biglietto giornaliero: €20

Pass evento: €30*

* Un ingresso al giorno per tre giorni

Acquista i biglietti on-line sul sito worldofcoffee-rimini.com/ticket

Il biglietto per il SUMMIT MONDIALE DEI TORREFATTORI (14.00-17.30, 10 giugno) costa 67 Euro e comprende il pass al World of Coffee per la giornata di martedì 10 giugno.

Acquista il biglietto on line su www.worldofcoffee-rimini.com/ticket

CHI PARTECIPA?

Oltre 5.000 professionisti del caffè, compresi i fornitori leader a livello internazionale, i baristi, le aziende di torrefazione del caffè e di preparazione del caffè filtro.

DOVE PERNOTTARE

Sul sito worldofcoffee-rimini.com è disponibile un elenco degli alberghi della zona. Prenotando on-line è possibile usufruire delle tariffe speciali dedicate al World of Coffee.

COME ARRIVARE



IN AUTO

Rimini Fiera è collegata tramite l'autostrada A14 Bologna-Bari-Taranto con tutte le principali autostrade d'Europa (si veda il sito autostrade.it).

Uscita: Rimini Sud (7 km) - Rimini Nord (6 km).

IN TRENO

Un'estesa rete ferroviaria collega Rimini alle principali destinazioni in Italia ed in Europa. Dalla stazione ferroviaria di Rimini prendere l'autobus n. 9 per raggiungere Rimini Fiera.

IN AEREO

L'aeroporto Rimini - San Marino dista circa 8 km da Rimini Fiera sulla strada SS16 "Adriatica". Dall'aeroporto di Rimini prendere l'autobus n. 9 per raggiungere Rimini Fiera.

L'aeroporto di Bologna dista 120 km da Rimini Fiera (autostrada A14). È disponibile una navetta gratuita solo durante il periodo della fiera (9-12 giugno) dall'Aeroporto di Bologna a Rimini Fiera. E' operativo anche il servizio di ritorno. La durata del tragitto è di circa 90 minuti. Occorre prenotare la navetta anticipatamente. Per maggiori dettagli si veda il sito worldofcoffee-rimini.com.

Per chi arriva prima del 9 giugno è disponibile una navetta dall'Aeroporto di Bologna alla Stazione Ferroviaria Centrale di Bologna (costo del biglietto € 6 acquistabile direttamente a bordo) dove è possibile prendere il treno diretto per la Stazione Ferroviaria di Rimini (costo del biglietto circa €15).

Per ulteriori opzioni di viaggio si veda il sito worldofcoffee-rimini.com.

TRASPORTO PUBBLICO

Autobus

Dalla Stazione Ferroviaria Centrale di Rimini, autobus n. 9; da Rimini Sud (Miramare), autobus n. 10; da Rimini Nord (Torre Pedrera), autobus n. 5.

Taxi

Tel: +39 0541 50020

Autonoleggio

Tariffe speciali per il noleggio auto sono disponibili presso AVIS Autonoleggio.

Tel: +39 0541 51256 199 100 133

Web: avisautonoleggio.it

COSA FARE UNA VOLTA ARRIVATI



INCONTRARE

Socializzare con i colleghi allo SCAE Beach Party (19.00-22.00, 10 giugno, in contemporanea col Coffee Kids, biglietti disponibili presso lo stand SCAE) e al Barista Party (20.00, 12 giugno).

Trainer SCAE autorizzati (AST) si incontrano il 9 giugno (12.00-17.00) presso la sala Tiglio 1&2. Il 9 giugno (10.00-15.00) è in programma una riunione dei Coordinatori Nazionali SCAE nella sala Acero, 1° piano.

ASSISTERE

Al World Barista Championship (WBC), alla World Brewers Cup (WBrC) e al World Coffee Roasting Championship (WCRC) dove i migliori baristi e specialisti in torrefazione e preparazione del caffè filtro del pianeta metteranno alla prova le loro capacità gareggiando per la vittoria. (Per maggiori dettagli si veda il programma).

ESPLORARE

Incontrare oltre 180 produttori top di caffè, esplorare gli ultimi prodotti di tendenza, conoscere le tendenze e gli sviluppi più attuali del caffè nel Padiglione World of Coffee. Per l'elenco completo degli espositori consultare il sito worldofcoffee-rimini.com/visitors/exhibitors-list/.

IMPARARE

Migliora le tue conoscenze sul caffè partecipando ai diversi workshop previsti nell'ambito del Coffee Information Exchange e SCAE's Education. (Per maggiori dettagli si veda il programma.)

DISCUTERE

Il SCAE Roasters Summit è in programma il 10 giugno (14.00-17.30). Costo del biglietto: € 67. Tra i relatori: Julian Dixon, Commodity broker (caffè) della INTL FC Stone (Europa); Aaron Davis, Responsabile del Coffee Research dei Giardini Botanici Reali del Regno Unito, UK; e Morten Munchow, specialista di tostatura del caffè, insegnante, ricercatore e titolare di CoffeeMind.com.

DA NON PERDERE

Lo stand della Speciality Coffee Association of Europe dove conoscere le ultime iniziative SCAE, incluso il nuovo ed innovativo SCAE Coffee Diploma System che sarà ufficialmente lanciato in questa manifestazione. Annemarie Tiemes, Responsabile settore formazione SCAE, illustrerà il CDS in occasione di una presentazione programmata per martedì 10 giugno (16.15-17.00) al Coffee Information Exchange.

NON DIMENTICARE

Di associarti a SCAE se non sei ancora un membro. I moduli di adesione sono disponibili presso lo stand SCAE. I nuovi membri che aderiscono in occasione del World of Coffee parteciperanno ad un'estrazione per vincere un viaggio in Colombia entro fine anno.

SHOPPING

Da non perdere lo shop SCAE dove acquistare ottimi prodotti di caffè.

CHECK OUT

Il Village, dove piccole aziende di torrefazione ed i produttori e le start-up del caffè presentano i loro prodotti; i Brew e Espresso Bar dove gustare i caffè migliori al mondo; e la mostra del Concorso Fotografico SCAE dove è possibile votare le foto preferite.

Infine una visita allo stand Barista Guild of Europe. Il BGE è un gruppo di baristi di talento e professionisti del caffè che si è formato grazie agli sforzi di SCAE di creare un'Associazione Europea. L'Associazione sta programmando un grande evento in Grecia a fine estate: un connubio di formazione professionale, conferenze interessanti e attività sociali. Maggiori particolari saranno presentati in occasione della fiera.

INDISPENSABILE

La Guida al World of Coffee comprensiva di una guida di Rimini e consigli sui migliori posti da visitare, dove mangiare, alloggiare e bere caffè, oltre ad un elenco dei fornitori di caffè, uno strumento utile durante e dopo la fiera.

PARTECIPA

World of Coffee non potrebbe svolgersi ogni anno senza l'aiuto ed il supporto di un team dedicato di volontari. Se desideri partecipare alla produzione di uno degli Eventi del World of Coffee, incluso il World Barista Championship, la World Brewers Cup e il World Coffee Roasting Championship, cosa aspetti a mandare la domanda per unirti al gruppo di volontari?

I volontari ricevono i biglietti per la fiera ed altri benefit speciali. Hanno inoltre la possibilità di frequentare i

professionisti di maggior talento ed interessanti del mondo del caffè. Per maggiori dettagli e per inviare la domanda si veda il sito worldofcoffee-rimini.com/visitors/volunteer.

AGGIORNATI

Chatta con il team WOC e resta informato su tutti gli ultimi aggiornamenti della fiera su:



SCAE_Events



SCAEWorldofCoffee



scaeevents



scaeworldofcoffee



SCAEWorldofCoffee

Posta i tuoi aggiornamenti con gli hashtag **#WorldofCoffeeRimini**, **#SCAE**, **#WBC2014** (World Barista Championships), **#WBRC2014** (World Brewers Cup), **#WCRC2014** (World Coffee Roasting Championships).

INCOMINCIA A PROGRAMMARE

Preparati per il World of Coffee 2015 che si terrà a Gothenburg il prossimo anno. Per programmare il tuo prossimo appuntamento alla più grande manifestazione internazionale del caffè visita il sito worldofcoffee-nordic.com.

MORE INFO

Per maggiori dettagli sull'evento di quest'anno visita il sito worldofcoffee-rimini.com.



WORLD OF COFFEE

PROGRAMMA GIORNALIERO



MARTEDÌ 10 GIUGNO		DOVE
8:00-16:30	Primo turno WBC	Area WBC
9:00-18:00	Primo turno WCRC	Area WCRC
10:00-17:00	Apertura area espositiva	Padiglioni A7/C7
10:00-17:00	Workshop SCAE Education e Coffee Information Exchange	Area Coffee Information Exchange
10:00 -17:00	Mostra Concorso Fotografico SCAE	Stand fotografia, area espositiva
	Giornata di Formazione Concorrenti IBRIK	WBC Brew Bar/Espresso Bar
10:00-17:00	Brew e Espresso Bar Hours	Area Ibrik Stage
11:00-14:30	Primo turno WBrC	Area WBrC
14:00-17.30	The World Roasters Summit	Tiglio 1&2
16:00-17:00	Premio alle innovazioni presenti in fiera (New Product of the Show Awards)	Stand NPSA, area espositiva
17:00-18:00	Annuncio semi finalisti WBC	Area WBC
19:00-22:00	SCAE Beach Party insieme al Coffee Kids*	Grand Hotel Rimini
	*Biglietti disponibili presso lo stand SCAE, inclusa mazza & palla (fino ad esaurimento scorte)	
MERCOLEDÌ 11 GIUGNO		LUOGO
8:30-17:00	Primo turno WCRC, secondo giorno	Area WCRC
10:00 -17:00	Apertura area espositiva	Padiglioni A7/C7
10:00-17:00	Workshop SCAE Education e Coffee Information Exchange	Area Coffee Information Exchange
10:00 -17:00	Mostra Concorso Fotografico SCAE	Stand fotografia, area espositiva
10:00-17:00	Brew e Espresso Bar Hours	WBC Brew Bar/Espresso Bar
10:00-15:00	Semi finale WBC	Area WBC
10:00-14:30	Primo turno WBrC, secondo giorno	Area Ibrik
	Gara IBRIK, semi finali	Area WBrC
15:30-16:15	Annuncio finalisti WBC	Area WBC
17:15-17:45	Annuncio finalisti WBrC	Area WBrC
GIOVEDÌ 12 GIUGNO		LUOGO
10:00-17:00	Apertura area espositiva	Padiglioni A7/C7
10:00-17:00	Workshop SCAE Education e Coffee Information Exchange	Area Coffee Information Exchange
10:00-17:00	Mostra Concorso fotografico SCAE	Stand fotografia, area espositiva
10:00-16:00	Brew e Espresso Bar Hours	WBC Brew Bar/Espresso Bar
10:00-12:00	Finale WBrC	Area WBrC
10:00-13:00	WCRC terzo giorno	Area WCRC
11:30-15:30	Finale WBC	Area WBC
13:00-14:00	Cerimonia di premiazione World Brewers Cup	Area WBrC
	Finali IBRIK	Area Ibrik
14:00-15:00	Cerimonia di premiazione World Coffee Roasting Championship	Area WCRC
15:30-16:30	Cerimonia di premiazione World Barista Championship	Area WBC
20:00	Barista Party	Coconuts Bar & Nightclub

WBC - World Barista Championship; WBrC - World Brewers Championship; WCRC - World Coffee Roasting Championship
Il Programma è soggetto a modifiche

WORLD ROASTERS SUMMIT

SCAE ospiterà il secondo World Roasters Summit annuale in occasione del World of Coffee a Rimini.

Il World Roasters Summit, introdotto in occasione della manifestazione dello scorso anno a Nizza, è l'unica occasione d'incontro specifica delle aziende di tostatura e di tutti coloro interessati alla tostatura provenienti da tutto il mondo. L'evento è stato creato da SCAE per celebrare il ruolo fondamentale dei tostatori nella creazione delle varie specialità di caffè e per fornire ai tostatori provenienti da tutto il mondo una piattaforma nella quale condividere idee, identificare tendenze e discutere sui problemi del settore.

ALCUNI DEI RELATORI PRESENTI AL WORLD ROASTERS SUMMIT 2014:



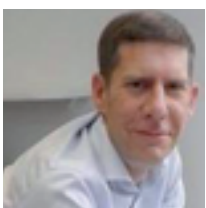
GODFREY BATTE

Direttore Esecutivo dell'Africa Academy, Africa Barista Champion e Coffee Corp Trainer del Coffee Institute degli Stati Uniti
africacoffeeacademy.com



DR MORTEN MÜNCHOW

Tostatore, ricercatore, professore presso la London Coffee School e titolare di CoffeeMind
coffee-mind.com



JULIAN DIXON

Commodity broker (caffè), INTL FC Stone (Europa) Ltd
intlfcstone.com



DR AARON DAVIS

Responsabile del Coffee Research presso i Giardini Botanici Reali nel Regno Unito
kew.org

L'evento avrà luogo martedì 10 giugno dalle 14.00 alle 17.30 presso la sala Tiglio 1. I biglietti costano € 67 e comprendono un pass giornaliero per il World of Coffee (solo il martedì). I posti sono limitati pertanto si invita a prenotare con anticipo.



Data:

martedì 10 giugno

Orario:

14.00-17.30

Price:

€67

Acquista i biglietti sul sito:
worldofcoffee-rimini.com/ticket



Image: 3FE

SCAE WORKSHOPS

Sei alla ricerca infinita di una maggiore conoscenza del mondo del caffè? Allora visita i Workshop organizzati da SCAE presso il World of Coffee 2014, dove un team di esperti terrà conferenze e fornirà dimostrazioni pratiche su un'ampia gamma di tematiche legate al caffè.



MATREDÌ 10 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: cambiamenti chimici durante il processo di tostatura

Livello CDS SCAE: intermedio tostatura

Relatore: Morten Münchow

Morten Münchow, ideatore del modulo tostatura del Coffee Diploma System, fornirà un quadro dei temi di natura chimica richiesti dal livello Professionale del SCAE Coffee Diploma System (CDS) e spiegherà anche i concetti da apprendere prima di affrontare l'esame.

Sessione: 12.30-13.15

Tema: impatto della lavorazione del caffè sul profilo dell'aroma

Livello CDS SCAE: intermedio caffè verde

Relatore: John Thompson

John Thompson, ideatore del modulo caffè verde del Coffee Diploma System, presenterà questo seminario sul profilo del gusto/aroma. Si concentrerà su come le variazioni nella lavorazione del caffè all'origine influiscano sulla tazza finale quando altri fattori come varietà ed altitudine rimangono invariati. Il workshop è prevalentemente pratico, essendo basato su una sessione dedicata alla tazza, ma comprende

anche una discussione sul perché il processo modifica il profilo del gusto.

Sessione: 14.30-15.15

Tema: la scienza del latte

Livello CDS SCAE: intermedio barista

Relatore: Paul Meikle-Janney

Paul Meikle-Janney, ideatore del modulo barista del Coffee Diploma System, presenterà questo seminario sulla scienza del latte. Paul dimostrerà come ottenere il massimo dal latte comprendendo i fondamenti scientifici su come viene lavorato, perché fa la schiuma o, ancora più importante, perché non la fa! I partecipanti impareranno le fasi per realizzare una micro schiuma alla perfezione ed i principi di base dell'arte del latte.

Sessione: 16.15-17.00

Tema: L'arte di preparare un grande caffè

Livello CDS SCAE: intermedio preparazione caffè filtro

Relatore: Paul Stack

Paul Stack, vice presidente di SCAE, presidente del comitato Formazione SCAE e direttore operativo della Marco Beverage Systems, presenterà questo seminario sulla preparazione manuale del caffè filtro. Svelerà il segreto di

come preparare un caffè perfettamente estratto e discuterà gli elementi essenziali della preparazione manuale. I partecipanti potranno assaggiare quanto questi elementi possono influenzare la tazzina finale, imparare cosa si intende con corretta estrazione del caffè e comprendere il segreto di una perfetta preparazione manuale: bilanciare intensità ed estrazione nella tazzina.

MERCOLEDÌ 11 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: creare una miscela di successo

Livello CDS SCAE: professionale tostatura

Relatore: Jon Willassen

In questo seminario presentato da Jon Willassen della JW Coffeesolutions i partecipanti accresceranno le proprie conoscenze sulla tostatura imparando le specifiche difficoltà di miscelazione per quanto riguarda i costi ed il fattore scarto. Jon si concentrerà sulla creatività richiesta nella creazione della propria miscela.

Sessione: 12.30-13.15

Tema: sviluppare le capacità sensoriali

Livello CDS SCAE: intermedio sensoriale

Relatore: Léa Desportes

L'obiettivo di questo seminario è quello di scoprire "Le Nez du Café", un prodotto unico per allenare l'olfatto e imparare a riconoscere gli aromi dei diversi caffè del mondo. Successivamente alla presentazione di Léa Desportes delle Edizioni Jean Lenoir, i partecipanti avranno la possibilità di sviluppare le loro abilità nel corso di una sessione pratica.

Sessione: 14.30-15.15

Tema: Estrazione torrefazione e rifrattometri

Livello CDS SCAE: intermedio preparazione manuale

Relatore: David Locker

David Locker, ideatore del modulo preparazione del caffè filtro del Coffee Diploma System, illustrerà come misurare scientificamente l'intensità del caffè e delineare l'estrazione del caffè. I partecipanti impareranno ad analizzare sia il caffè filtro sia l'espresso, a delinearne l'estrazione e a creare una tazzina di caffè estratta correttamente e ben bilanciata. Mediante un rifrattometro digitale per misurare ogni tazza, i partecipanti impareranno ad usare l'attrezzatura in modo corretto per calcolare scientificamente l'estrazione di un caffè.

Sessione: 16.15-17.00

Tema: qualità dell'acqua per la preparazione manuale

Livello CDS SCAE: professionale preparazione caffè filtro

Relatore: Ronny Billeman

Ronny Billeman della Pentair spiegherà l'importanza della qualità dell'acqua per il caffè con filtro e illustrerà nel dettaglio quali impurità presenti nell'acqua pregiudicano il sapore del caffè.

PRENOTA IL TUO POSTO

La partecipazione ai workshop SCAE ed ai seminari Coffee Information Exchange è gratuita ma i posti sono limitati a 30 per ogni sessione. Chi desidera prenotarsi deve contattare Julie Barwick, Coordinatrice Sviluppo Formazione SCAE, all'indirizzo julie@scae.com ed arrivare cinque minuti prima dell'inizio presentazione. Tutti gli altri posti saranno disponibili in base all'ordine di arrivo.

GIOVEDÌ 12 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: Esperienza sensoriale & degustazione della tazzina

Livello CDS SCAE: intermedio tostatura

Relatore: Edouard Thomas

Edouard Thomas, ideatore del modulo esperienza sensoriale e degustazione della tazzina del Coffee Diploma System, esplorerà la nostra percezione del sapore, dell'odore e del gusto, esaminerà i nostri limiti e spiegherà come percepire le variazioni al nostro sistema sensoriale.

Sessione: 12.30-13.15

Tema: comprensione dei mercati del caffè

Livello CDS SCAE: intermedio caffè verde

Relatore: Ludovic Maillard

Questo seminario insegnerà i principi di pianificazione e gestione delle riserve di caffè verde. Ludovic Maillard della Maison P. Jobin identificherà i principi di base del mercato che sono coinvolti nelle modifiche ai prezzi e mostrerà come creare i contratti di caffè verde. I partecipanti impareranno anche come applicare le conoscenze sulla stagionalità nella coltura, sulla spedizione e sullo stoccaggio del caffè, le differenze qualitative e i diversi schemi di certificazione nella gestione delle scorte di caffè verde.



COFFEE INFORMATION EXCHANGE

SCAE presenterà una serie di interventi su un'ampia varietà di temi connessi alla filiera del caffè al Coffee Information Exchange presso il World of Coffee.

MATREDÌ 10 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: il difetto patata nei caffè dell'Africa orientale

Relatore: Susie Spindler

I maggiori produttori di caffè di qualità del Rwanda e del Burundi e fedeli sostenitori continuano a confrontarsi con un difetto che causa un sapore di patata in un caffè altrimenti spettacolare. Il difetto ha creato enormi problemi finanziari agli acquirenti, agli agricoltori e ai paesi africani dei Grandi Laghi coinvolti nella produzione di specialità di caffè. Susie Spindler, dell'Alliance for Coffee Excellence, illustrerà quanto si conosce del difetto, quali azioni sono state messe in atto per ridurlo e come le aziende di tostatura possono essere maggiormente coinvolte per risolvere questo problema.

Sessione: 12.30-13.15

Tema: demistificazione delle etichette di certificazione del caffè verde

Relatore: Alberto Polojac

Gli schemi di certificazione e di verifica possono essere dei potenti strumenti per apportare valore, per l'accesso ad un segmento di mercato in rapida crescita e per la diffusione di buone pratiche agricole, ambientali e sociali. In questo seminario, Alberto Polojac spiegherà i diversi aspetti dei programmi di certificazione esistenti concentrandosi sulla sostenibilità e mettendo in risalto le relative differenze e somiglianze.

Sessione: 14.30-15.15

Tema: come creare un'azienda di tostatura

Relatore: Morten Münchow

Creare un'azienda di tostatura è un'attività complessa. Morten Münchow delinea i requisiti tecnici di base come pure i processi intuitivi che possono aiutare a sviluppare una strategia ed un fulcro per un'attività e azienda future.

Sessione: 16.15-17.00

Tema: introduzione al sistema di certificazione Coffee Diploma System

Relatore: Annemarie Tiemes

Annemarie Tiemes, responsabile settore formazione di SCAE, illustrerà il nuovo sistema di certificazione SCAE Coffee Diploma System, specificando i nuovi livelli Principiante, Intermedio, Professionale per i moduli Barista, Brewing, Sensory, Green Coffee e Roasting.

MERCOLEDÌ 11 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: Sostenibilità nell'Industria del caffè

Relatore: Marieke Rodenhuis

Marieke Rodenhuis della Progreso Foundation illustrerà il suo approccio unico alla costituzione di organizzazioni di agricoltori e le sfide che le organizzazioni di agricoltori incontrano per fare parte della catena di valore del caffè di specialità in modo sostenibile.



Sessione: 12.30-13.15

Tema: classificazione del caffè verde

Relatore: Alberto Polojac

Alberto Polojac dell'Imperator fornirà un quadro dei diversi tipi di difetti che possono verificarsi nel caffè verde e le relative cause. Dimostrerà come esaminare fisicamente i campioni di caffè verde, identificare i difetti fisici ed utilizzare le attrezzature chiave necessarie per un'efficace valutazione della qualità del caffè verde.

Sessione: 14.30-15.15

Tema: Donne sane, raccolto sano

Relatore: August Burns

Grounds for Health è stata fondata nel 1996 da un compratore di caffè che viaggiava in Messico dove venne a conoscenza del tributo umano e finanziario pagato al cancro cervicale. Questo seminario è presentato da Jane Dale della Grounds for Health che presenterà i programmi dell'organizzazione in Sud America ed in Africa.

Sessione: 16.15-17.00

Tema: come bilanciare l'espresso

Relatore: Andrej Godina

Docente SCAE e master barista, Andrej Godina dimostrerà come creare un "super" espresso. Andrej fornirà un quadro di base del caffè, si concentrerà sull'importanza della freschezza e della preparazione dello spazio di lavoro ed esaminerà i macinacaffè (sia quelli a dosaggio tradizionale sia quelli a richiesta). Illustrerà anche le tecniche di dosaggio e compressione più corrette e dimostrerà come regolare minuziosamente l'estrazione dell'espresso per ottenere un gusto bilanciato.

GIOVEDÌ 12 GIUGNO

Sessione: 10.30-11.15

Tema: Come allestire un centro di formazione

Relatore: Patrick O'Malley

Patrick O'Malley, un docente abilitato SCAE degli Stati Uniti, presenterà le diverse tipologie di strutture di formazione, la conformazione, il flusso di lavoro e le opzioni progettuali. Informazioni sulle corrette attrezzature, sui libri ed altri strumenti richiesti per insegnare i moduli del SCAE Coffee Diploma System. Delineerà inoltre le esigenze meccaniche di energia elettrica, acqua, filtrazione, scarico, illuminazione e ventilazione richieste quando si realizza un centro.

Sessione: 12.30-13.15

Tema: Coffee Kids

Relatore: Rebecca Singer

Coffee Kids opera con organizzazioni insediate nelle comunità di coltivatori di caffè dell'America Latina per creare progetti relativi all'educazione, all sanità, alla diversificazione economica, alla sicurezza del cibo e alla capacità costruttiva. Questi impegni consentono ai coltivatori di caffè di ridurre la



loro dipendenza dal volatile mercato del caffè e fronteggiare le esigenze più impellenti delle loro comunità. Elisa Kelly introdurrà i programmi Coffee Kids' e rivelerà come SCAE stia supportando l'organizzazione.

Sessione: 14.30-15.15

Tema: visite sul campo

Relatore: Colin Smith

Colin Smith ha una vasta esperienza nelle visite sul campo per SCAE. Spiegherà il valore dei viaggi educativi SCAE sia per i partecipanti sia per le aziende ospitanti e si concentrerà su come i partecipanti possono assaggiare tanti caffè, incontrare i coltivatori, conoscere i problemi coinvolti nella crescita e nella lavorazione del caffè, fare nuove amicizie e tessere rapporti con i colleghi.