

venerdì
07 dicembre 2018
17:13



IL POPOLO VENETO
GIORNALE ITALIANO FONDATA NEL 1921



ilpopoloveneto@gmail.com

Il Popolo Veneto > Notizie > Lifestyle > Cucina > Diemme ospita la tappa finale delle selezioni SCA

Diemme ospita la tappa finale delle selezioni SCA

 Dicembre 7, 2018  Cucina, Padova  No Comments

 Facebook  Twitter  Stampa  Più...



Padova – Nei giorni **14-15-16 dicembre** presso la **Diemme Academy** – il nuovo spazio formativo di Diemme dedicato a tutti coloro che vogliono crescere nel mondo del caffè e non solo – si sfideranno i talenti italiani del settore bar e bartending, nell'ultima tappa delle **selezioni per i Campionati italiani 2019** organizzati da **SCA** (Specialty Coffee Association), la più importante associazione di settore che promuove in tutto il mondo la cultura del caffè di qualità.



Come ogni anno, le finali che decreteranno i campioni italiani di ciascuna categoria si svolgeranno in occasione del Sigep di Rimini (19-23 gennaio 2019).

Questo il programma previsto per le tre giornate di gara, ad **ingresso libero dalle 9:00 alle 18:00**:

- venerdì 14 dicembre: **selezioni baristi**
- sabato 15 dicembre: **selezioni brewers**
- domenica 16 dicembre: **selezioni latte art e coffee in good spirits**

Le selezioni saranno arricchite da **degustazioni, laboratori, interventi di esperti** e campioni del settore. Inoltre durante le tre giornate le **aziende partner** offriranno ai visitatori la possibilità di conoscere da vicino i propri prodotti e/o servizi dedicati al professionista. Tra questi Nuova

Cerca nel sito...



ARTICOLI RECENTI

Silvia Benedetti: "La marcia sul cambiamento climatico sia spunto per far riflettere la politica ed i cittadini"


Bartelle interviene sul caso medici in alto Polesine

Diemme ospita la tappa finale delle selezioni SCA

Juel pubblica il video 'Applauso per Te' e annuncia l'EP Stonger

Un libro in rete: La sfida impopolista

CATEGORIE

Seleziona una categoria 

COMMENTI RECENTI

Gianni Sartori su In memoria di Ivana Hoffman

CARLO TASSI. WORK IN PROGRESS: l'Archivio le opere lo studio - Carlo Tassi su Bondeno: Carlo Tassi. Work in progress. L'archivio, le opere, lo studio

Gianni Poggi "NO DAL MOLIN – LA SFIDA AMERICANA- | NUOVA RESISTENZA antifia' su No Dal Molin: Amarcord

EUGENIO FLAJANI GALLI su "Cura. Una parola del nostro tempo": Presentato a Giulianova il nuovo libro di Marco Trabucchi

Simonelli, Brita Italia, Asa Chimici – Pulycaff, Granarolo, LF ricambi, Tognana, Bevande Futuriste, **Fabriz**, DM Italia, Gagliardo, Mami marmellata, Q&B grafiche, Istituto Alberghiero Pietro D'Abano, Atlantide.

Einaudi Bassano su La famiglia che vorrei: Premiati i vincitori del concorso scuole Progetto Marzotto

Media partner dell'evento Mixer e Cafè Olè.

Diemme Academy
Ricerca, trasparenza e condivisione

Sviluppa i talenti e trasforma le propensioni individuali in concrete opportunità di business.

L'evento sarà anche un'occasione per visitare la nuova Diemme Academy, un **centro esperienziale e di formazione** a tutto tondo per quanti operano nel settore del bar, della ristorazione e dell'ospitalità.

L'Academy è la nuova evoluzione degli investimenti che Diemme intraprende da sempre nell'ambito della crescita professionale e della diffusione del concetto di qualità in caffetteria. Una struttura che si avvale dell'esperienza maturata nel campo dei caffè tostati e nella gestione dei pubblici esercizi dal 1927 ad oggi, oltre che dell'alta professionalità di **AST – Authorised SCA Trainer** interni all'azienda e formatori esterni di rilevanza internazionale.

Uno spazio in cui formare le nuove generazioni di professionisti del caffè e sensibilizzare il consumatore finale, rendendolo sempre più consapevole: un polo di diffusione dell'eccellenza, di aggiornamento e specializzazione costanti, per crescere e fare la differenza nel proprio settore.

A partire da gennaio 2019 Diemme Academy proporrà, oltre a un'**offerta didattica approfondita e capillare** sul mondo del caffè, anche percorsi di formazione specifici per acquisire o migliorare le competenze in ambito **food e ristorazione, bartending e bar management**.

Per informazioni: 049 8713311 – info@diemmeattitude.com

Diemme Academy

c/o Diemme Industria Caffè Torrefatti

Via Battaglia, 69 – Albignasego (PD)

www.diemmeattitude.com

Siamo ancora in tempo: Marcia >>
per il Clima a Padova

Sigep 2019

Scopri le novità di questa edizione frigomeccanica.com

APRI

Ti potrebbero interessare...



Panetthòn 2018: E' il panettone di Saporè il migliore del Veneto



Cambio vita e apro un food truck: In Veneto si studia per diventare Street Food



Panetthòn 2018: Il 2 dicembre la sfida solidale tra i migliori panettoni del Veneto