

TOP BARISTA TRAINING COMPANY



KAFEATERRA.
SHAPES THE COFFEE CULTURE



ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΜΕ ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ ΤΟΥ ΚΑΦΕ



Στην ΚΑΦΕΑ ΤΕΡΡΑ αφιερώνουμε σημαντικούς πόρους στη δημιουργία ενός πλήρως καταρτισμένου εκπαιδευτικού κέντρου που προάγει, υποστηρίζει και επικοινωνεί την κουλτούρα του καφέ μέσα από εξειδικευμένα προγράμματα που απευθύνονται τόσο σε επαγγελματίες εστίασης όσο και σε coffee lovers.



ΥΠΕΡΣΥΓΧΡΟΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ - ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ



Κάθε χρόνο φιλοξενούμε στις εγκαταστάσεις μας πάνω από 1.000 επαγγελματίες και λάτρεις του καφέ για να τους μυήσουμε στα μυστικά του. Η ομάδα εκπαιδευτών αποτελείται από έμπειρους και καταρτισμένους Baristi Trainers, με πιστοποιήσεις από το «Πανεπιστήμιο του καφέ» UDC της Τεργέστης και από τον SCA.



ΚΕΝΤΡΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΚΑΦΕΑ TERRA



- Università del Caffè της illycaffè (UDC)
- Dimello Campus
- Σεμινάρια Specialty Coffee Association (SCA)





UNIVERSITÀ del CAFFÈ

www.unicaffe.com

Το **Università del Caffè** αποτελεί ένα παγκόσμιο δίκτυο που υποστηρίζει όλους τους κρίκους της αλυσίδας του καφέ: τους αγρότες, τους baristi, τους επιχειρηματίες καφέ, τους συνεργάτες και τους διανομείς του espresso illy.

Ένα από τα 28 παραρτήματα του UDC στον κόσμο, στεγάζεται, από το 2009, στις εγκαταστάσεις της KAFEA TERRA και οργανώνει ειδικά εκπαιδευτικά σεμινάρια τα οποία παρακολουθούν επαγγελματίες του καφέ που με τη σειρά τους γίνονται πρεσβευτές της κουλτούρας, της ποιότητας και αριστείας που προάγει η illycaffè από το 1933.

KAFEA TERRA
SHAPES THE COFFEE CULTURE



1933

Ο Francesco Illy ιδρύει στην Τεργέστη την εταιρεία illycaffè



1956

Ο Ernesto Illy διαδέχεται τον πατέρα του στη διεύθυνση της εταιρείας



1994

Ο Andrea Illy αναλαμβάνει διευθύνων σύμβουλος της illycaffè



1999

Με πρωτοβουλία του Ernesto Illy ιδρύεται στη Νάπολη το Università del Caffè. Το 2002 μεταφέρεται στην Τεργέστη.

FACTS & FIGURES



5

ΚΥΚΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ BARISTA

- ΜΑΣΤΙΧΟ BARISTA
- SPECIALISTA del CAFFÈ
- COFFEE MANAGEMENT
- TAILORED COURSES
- COFFEE GASTRONOMY

120

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ

28 ΚΕΝΤΡΑ σε πέντε ημερίδες

272

ΧΙΛΙΑΔΕΣ

Επαγγελματίες και καταναλωτές έχουν εκπαιδευτεί παγκοσμίως κατά την τελευταία εικοσαετία

10ΧΙΛ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΦΕ

217ΧΙΛ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

35ΧΙΛ COFFEE LOVERS

◆ ΜΟΝΟ ΠΕΡΥΣΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΚΑΝ 27.000 ΑΤΟΜΑ: 18.000 BARISTA, 8.000 ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ & 1.000 ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ◆

30%

ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΑΘΗΜΑ

70%

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΑΣΚΗΣΗ

περιλαμβάνει το πρόγραμμα Κατάρτισης για τους Επαγγελματίες barista



17 ΒΑΣΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΑ

ΜΕΣΑ ΣΕ ΕΙΔΙΚΑ ΦΙΛΑΛΙΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΥ ΤΥΠΟΥ διαθέτει το kit aromatico με το οποίο οι εκπαιδευόμενοι μαθαίνουν να ανακλύουν και να περιγράφουν τα αρώματα που ενσωματώνουν στον καφέ



ΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΚΕΝΤΡΑ ΜΕ ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΚΗ ΣΕΙΡΑ ΠΡΟΣΧΕ

- ΤΕΡΓΕΣΤΗ
- ΣΕΟΥΛ
- ΣΑΓΚΑΗ
- ΡΟΤΕΡΔΑΜ
- ΣΑΟ ΠΑΟΛΟ
- ΜΟΝΑΧΟ
- ΠΑΡΙΣΕ
- ΛΟΝΔΙΝΟ
- ΝΕΑ ΥΟΡΚΗ
- ΑΘΗΝΑ
- ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥΠΟΛΗ
- ΠΟΛΗ ΤΟΥ ΜΕΞΙΚΟΥ
- ΚΟΥΑΛΑ ΛΟΥΥΠΟΥΡ
- ΓΙΟΚΑ ΝΕΣ ΜΠΟΡΓΚ
- ΤΖΑΚΑΡ ΤΑ ΙΝΔΟΝΗΣΙΑΣ
- ΜΠΑΝΓΚΟΚ ΤΑΙΛΑΝΔΗΣ
- ΣΑΝΤΙΑΓΟ ΧΙΛΗ
- ΜΑΔΡΙΤΗ
- ΡΗΓΑ ΛΕΤΟΝΙΑΣ
- ΒΙΕΝΝΗ
- ΒΟΥΔΑΠΕΣΤΗ
- ΤΑΛΙΝ ΕΣΘΟΝΙΑΣ
- ΝΤΟΥΒΛΙΑ
- ΤΟΚΙΟ
- ΡΙΑΝΤ ΣΑΟΥΔ. ΑΡΑΒΙΑΣ
- ΤΑΪΠΕΙ ΤΑΙΒΑΝ
- ΚΑΤΜΑΝΔΟΥ ΝΕΠΑΛ
- ΤΕΛ ΑΒΙΒ ΙΣΡΑΗΛ

THE COFFEE MAGAZINE

unicaffe.illy.com



Dimello
est. 2002


CAMPUS

Dimello Campus

Ο Dimello δημιούργησε το 2011 το δικό του εκπαιδευτικό κέντρο στο οποίο αναλύεται με λεπτομέρεια κάθε βήμα της διαδρομής του espresso.

Στο Dimello Campus παρέχεται γνώση και τεχνική κατάρτιση που προσφέρουν νέους ορίζοντες και μας ταξιδεύουν στον θαυμαστό κόσμο του καφέ.

Τα σεμινάρια δημιουργήθηκαν προκειμένου να διασφαλίσουν ότι όσοι συνιστούν κρίκους της αλυσίδας του καφέ, γνωρίζουν όλους τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητά του και επικοινωνούν σωστά την κουλτούρα και την άριστη παρασκευή του.

KAFEATERRA
SHAPES THE COFFEE CULTURE



Σεμινάρια SCA

Οι εκπαιδευτές της ΚΑΦΑΕ ΤΕΡΡΑ είναι πιστοποιημένοι από τον Οργανισμό SCA και παρέχουν εκπαίδευση στις ενότητες:

- Introduction to Coffee
- Barista Skills
- Brewing
- Sensory skills



ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ



Το Τμήμα Εκπαίδευσης & Ποιοτικού Ελέγχου είναι άρ-
συνυφασμένο με τη διασφάλιση ποιότητας και τη δημιου-
απόλυτης γευστικής εμπειρίας και εστιάζει με συνέπεια στ

- Μετάδοση της φιλοσοφίας και κουλτούρας άριστου καφέ
- Συνεχή επιμόρφωση των εκπαιδευτών μας στις διεθ-
εξελίξεις του τομέα.
- Παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών στους επαγγελμα-
της καφεστίασης.
- Αλληλεπίδραση με εμπειρογνώμονες στο διεθνές περιβάλ
- Μετάδοση νέων τάσεων και τεχνικών.
- Δημιουργία γευστικών δοκιμών.



thank you

