

# KLD Coffee Importers

Discover Coffee Continents



| Дата                         | Наименование                               | Стоимость                   | Регистрация   |
|------------------------------|--|-----------------------------|---|
| <b>19 февраля, 2020</b>      | SCA CSP Introduction to Coffee             | 5 000 без экзамена          | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-19FEB20-QZ">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-19FEB20-QZ</a> |
| <b>20 и 21 февраля, 2020</b> | SCA CSP Sensory Skills, foundation level   | 20 000 рублей без экзаменов | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-20FEB20-JK">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-20FEB20-JK</a>   |
| <b>26 марта, 2020</b>        | SCA CSP Introduction to Coffee             | 5 000 без экзамена          | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-26MAR20-RN">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-26MAR20-RN</a> |
| <b>15 апреля, 2020</b>       | SCA CSP Introduction to Coffee             | 5 000 без экзамена          | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-15APR20-LR">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPITCO-15APR20-LR</a> |
| <b>16 и 17 апреля, 2020</b>  | SCA CSP Sensory Skills, foundation level   | 20 000 рублей без экзаменов | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-16APR20-UR">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-16APR20-UR</a>   |
| <b>26 мая, 2020</b>          | SCA CSP Sensory Skills, foundation level   | 20 000 рублей без экзаменов | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-26MAY20-MM">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS1-26MAY20-MM</a>   |
| <b>27, 28 и 29 мая, 2020</b> | SCA CSP Sensory Skills, Intermediate level | 45 000 рублей без экзаменов | <a href="https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS2-27MAY20-SU">https://scae.com/training-and-education/course-finder/module/RU-CSPSS2-27MAY20-SU</a>   |

**Место проведения**

Учебный класс АО "Импортеры кофе КЛД", находящийся по адресу Подсосенский переулок, д. 20, стр. 1, офис А203

|  |   |
|--|---|
| <p><b>SCA CSP<br/>Introduction<br/>to Coffee</b></p>                     | <p>Тренинг проводит <b>Захарова Дарья</b>, Q Арабика Грейдер, тренер SCA, Международный судья Чемпионата Бариста и Брюерс. <b>«Введение в кофе»</b> представляет собой однодневное погружение в мир кофе, которое будет особенно интересно начинающим свой путь в индустрии, а людям с опытом работы поможет восполнить пробелы в понимании того, как работает кофейная цепочка, и как ее звенья влияют на вкус в чашке. Курс также включает в себя практикум по завариванию кофе и различные дегустации. Для каждого студента подготавливаются раздаточные материалы, которые содержат всю программу курса, а также являются рабочей тетрадью студента в течение обучения. Они включают полезные ссылки и список рекомендованной литературы, чтобы вы могли продолжать изучение мира кофе.</p> |
| <p><b>SCA CSP<br/>Sensory<br/>Skills,<br/>foundation<br/>level</b></p>   | <p>Обучение проводит <b>Дарья Захарова</b>, Q Арабика Грейдер, тренер SCA, Международный судья Чемпионата Бариста и Брюерс. На начальном уровне модуля <b>«Сенсорный анализ кофе»</b> разбираются фундаментальные вопросы органолептической оценки кофе. Данный курс насыщен практическими упражнениями, которые помогают научиться понимать, как распознавать и оценивать различные характеристики кофе. Для каждого студента подготавливаются раздаточные материалы, которые содержат всю программу курса, а также являются рабочей тетрадью студента в течение обучения. Они включают полезные ссылки и список рекомендованной литературы, чтобы вы могли продолжать изучение мира кофе и тренировать свои навыки дегустации.</p>  |
| <p><b>SCA CSP<br/>Sensory<br/>Skills,<br/>Intermediate<br/>level</b></p> | <p>Тренинг проводит <b>Захарова Дарья</b>, Q Арабика Грейдер, тренер SCA, Международный судья Чемпионата Бариста и Брюерс. На среднем уровне модуля <b>«Сенсорный анализ кофе»</b> мы углубимся в науку сенсорного анализа и виды тестирований, выясним как осуществлять подбор дегустационной комиссии и создавать программы контроля качества; а также научимся работать с формой оценки SCA/CQI. Для каждого студента подготавливаются раздаточные материалы, которые содержат всю программу курса, а также являются рабочей тетрадью студента в течение обучения. Они включают полезные ссылки и список рекомендованной литературы.</p>   |