

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UN PROGETTO DI



**ACCADEMIA  
SYMPOSIUM**



IFTS IN APPRENDISTATO

# COFFEE ACADEMY

FORMIAMO GLI ARTISTI DEL CAFFÈ

# IL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE - EQF

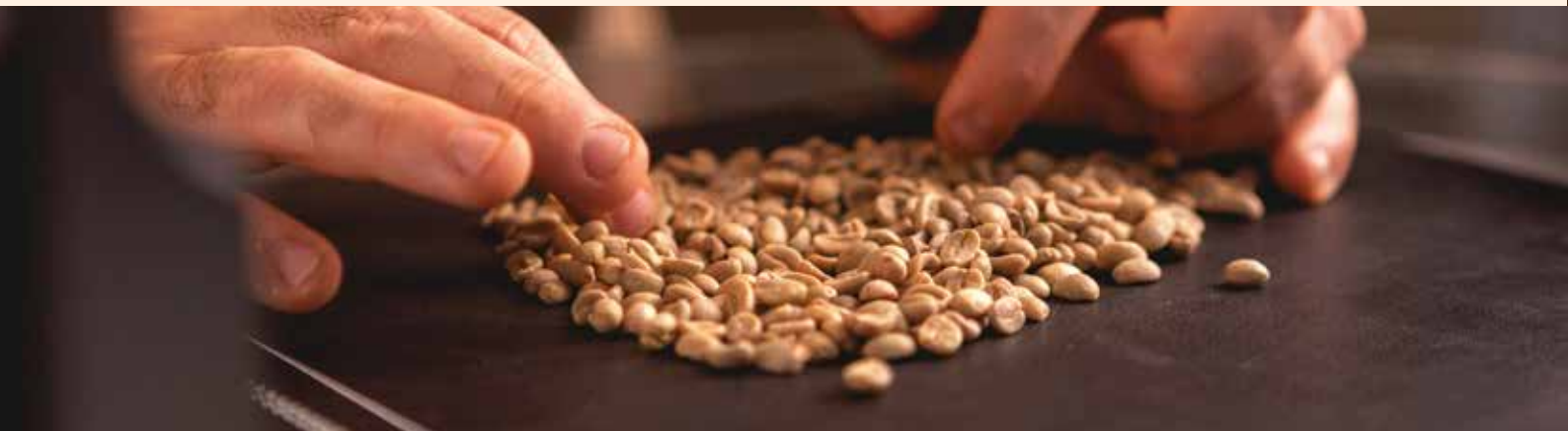
LIVELLO EQF	TITOLO/QUALIFICAZIONE
1	Diploma conclusivo del primo ciclo di istruzione
2	Certificato competenze base in esito all'assolvimento dell'obbligo di istruzione
3	Attestato di qualifica di operatore professionale
4	Diploma liceale Diploma istruzione tecnica Diploma istruzione professionale Diploma professionale di tecnico (leFP quadriennale) <b>CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE IFTS</b>

## CHI PUÒ PARTECIPARE?

- I soggetti in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore o del Diploma Professionale di tecnico conseguito nei percorsi leFP
- I soggetti, residenti o domiciliati in Lombardia, con età massima di 25 anni

## COME PARTECIPARE?

Iscrizioni presso la segreteria di Accademia Symposium oppure presso gli uffici di Trismoka



# COFFEE ACADEMY: FORMIAMO GLI ARTISTI DEL CAFFÈ

Il percorso di **Apprendistato** finalizzato al conseguimento del **Diploma IFTS** di **Specializzazione Tecnica Superiore** nel mondo del **Caffè**.



LEZIONI IN ACCADEMIA  
SYMPOSIUM



LABORATORI IN  
TRISMOKA



FORMAZIONE E LAVORO  
IN AZIENDA



## LE SKILL DEL CORSO



VALORIZZAZIONE  
DEL PRODOTTO CAFFÈ



COMUNICAZIONE  
EFFICACE



STRUMENTI E STRATEGIE  
PER L'ATTIVITÀ



PROBLEM SOLVING

Il nostro obiettivo è **formare professionisti del Caffè**, esperti conoscitori della Filiera e promotori della sua Cultura. Professionisti capaci di **conoscere**, **analizzare** e **trasformare** la materia prima, padroneggiare le diverse **tecniche di servizio** e la **valorizzazione del prodotto**, anche in ottica manageriale, sia di fronte al cliente finale sia attraverso i più importanti canali di comunicazione.



## SBOCCHI PROFESSIONALI

Al termine del percorso, i Diplomatici IFTS potranno inserirsi nei seguenti contesti lavorativi:

- BAR, RISTORANTI, HOTEL
- SOCIETÀ LEGATE ALLA FILIERA DEL CAFFÈ
- REALTÀ SPECIALIZZATE IN SERVIZI BEVERAGE
- ENTI PROMOTORI DELLA CULTURA DEL CAFFÈ



## ESEMPIO DI SETTIMANA TIPO

	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
Formazione Esterna	6h Formazione Esterna	/	5h Extra Formazione	8h 4h Formazione Interna + 4h Extra Formazione	8h Formazione Interna	8h Formazione Interna
Accademia Symposium	Laboratori Trismoka	/	Azienda Bar	Azienda Bar	Azienda Bar	Azienda Bar

# 340 ORE

**FORMAZIONE ESTERNA**  
in Accademia e Trismoka

# 650 ORE

**FORMAZIONE INTERNA**  
in Azienda

# 280 ORE CIRCA

**EXTRA FORMAZIONE**  
in Azienda

### PER L'INTERO PERCORSO

Le ore di **Formazione Esterna** vengono svolte in Accademia Symposium e Trismoka. Per queste ore, **l'Azienda è esonerata da ogni obbligo retributivo** nei confronti dell'Apprendista.

Le ore di **Formazione Interna** sono svolte direttamente in Azienda. Per queste ore, l'Azienda riconosce **all'Apprendista un compenso pari al 10% della retribuzione oraria minima**.

Anche le ore di **Extra Formazione** hanno luogo in Azienda. Per queste ore, l'Azienda riconosce **all'Apprendista un compenso pari al 70% della retribuzione oraria minima**.



Al termine del percorso, viene conseguito il **Diploma IFTS** come **Tecnico della Trasformazione Agroalimentare** con focus sul mondo del **Caffè**.

# COFFEE ACADEMY



ACCADEMIA  
SYMPOSIUM

SEDE

**Accademia Symposium**

**Via L. Pavoni, 15 - Rodengo-Saiano (BS)**

CONTATTI

 **Tel: 030 2384917**

 **Mail: [segreteria@accademiasymposium.it](mailto:segreteria@accademiasymposium.it)**

[WWW.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT](http://WWW.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT)



SEDE

**Trismoka S.R.L.**

**Via Garibaldi 29 - Paratico (BS)**

CONTATTI

 **Tel: 035 913636**

 **Mail: [scuola@trismoka.it](mailto:scuola@trismoka.it)**

Referente Michael Boffelli, responsabile formazione

[WWW.TRISMOKA.IT](http://WWW.TRISMOKA.IT)

