Dobbiamo formare baristi imprenditori

coffee-2563838-640-a22cbdb5



Come la formazione va incontro alle necessità sempre più evolute della professione del barista? Lo spiega **Marco Cini**, **responsabile formazione di Mokador Experience Academy**, la nuova struttura di **Mokador**, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI).

Quali sono le competenze necessarie al barista imprenditore?
Il barista imprenditore, in aggiunta alle competenze tecniche e merceologiche riferite alla qualità del servizio e dei prodotti proposti, deve avere competenze sulla gestione d'azienda, del personale e della promozione del locale. La formazione è quindi importante sia per chi si avvia a intraprendere questa professione, sia per chi vuole rimanere informato, formato e aderente alle tendenze di mercato mediante continui approfondimenti, aggiornamenti e confronti.

Come sarà la formazione del futuro e quali temi affronterà?
La formazione del futuro, secondo la nostra Mokador Experience Academy, deve essere completa e affrontare diversi temi per accompagnare gli operatori del settore in un percorso che parta dall'individuazione dell'idea di business e dalla pianificazione dei primi passi necessari per l'apertura di un locale, e proceda con business plan, analisi dei costi, tecniche di food-cost e menu-engineering. Caffetteria, food, drink e social media marketing saranno sempre più importanti. Sarà fondamentale affidare la formazione a specialisti dei diversi settori e trasmettere la storia e l'esperienza delle aziende per trasferire il valore e la cultura dell'espresso italiano, attraverso gli addetti ai lavori, ai clienti.

In che modo quindi il barista formato porta valore al bar?



Il barista è centrale per una positiva esperienza di consumo: una buona narrazione unita a servizio e qualità impeccabili incuriosiscono il cliente e lo portano a desiderare il meglio. Bere un espresso diventa un’esperienza che si vuole ripetere. Per questo barista e torrefazione devono collaborare e crescere insieme, realizzando eventi in sinergia (degustazioni guidate, giornate formative nel bar o in torrefazione). Oggi stiamo vivendo un importante cambiamento nel mondo del caffè in questa direzione: qualità, trasparenza, formazione e passione sono gli ingredienti del successo che premierà tutti coloro che interpreteranno adeguatamente il cambiamento in corso.

Qual è il vostro rapporto con l’Istituto Espresso Italiano (IEI)?

Per noi lo IEI è in assoluto un punto di riferimento perché è giunto a definire le caratteristiche oggettive e misurabili ricercate da chi beve un espresso e un cappuccino. Nella sua missione di promozione e tutela coinvolge attivamente un gruppo di aziende importanti. Per questo Mokador aderisce con entusiasmo all’idea di fare sistema proposta dallo IEI e ne supporta l’attività in modo convinto.



L’Istituto Espresso Italiano (www.inei.coffee), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 37 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 740 milioni di euro.