MUMAC Academy, aperte le iscrizioni ai percorsi formativi di maggio

20230327102420mumac-769f4435

MUMAC Academy, centro di formazione di Gruppo Cimbali per i professionisti del caffè, **pubblica il calendario dei corsi di maggio**, che include **moduli certificati dalla Speciality Coffee Association** , una **masterclass** con la campionessa mondiale di **latte art** e il nuovissimo **corso di gestione bar**, tenuti da alcuni dei più grandi esperti di caffè nel panorama internazionale.

Corso di Gestione Bar a Milano | 2 maggio 2023
Il modulo formativo è un affondo sulle principali tematiche relative alla gestione di un'attività commerciale nell'ambito della caffetteria, scritto da **Davide Roveto**, Trainer e Ambassador di MUMAC Academy, proprietario di una microtorrefazione e due locali nel centro di Bari. La formazione è consigliata a chi vuole aprire un locale o migliorarne la conduzione, approfondendo argomenti legati all'evoluzione del menù caffetteria con nuovi ingredienti, la scelta delle tecnologie e delle attrezzature, oltre a temi di natura economica.

Brewing Foundation SCA a Milano | 4 maggio 2023
Modulo formativo sui metodi di estrazione alternativi all'espresso, come V60, Chemex, French Press, Siphon, Aeropress. Il corso, tenuto da Davide Spinelli, Ambassador di MUMAC Academy, AST e Q-Grader, è dedicato a professionisti e appassionati ed è pensato per fornire le abilità di base e la conoscenza degli strumenti necessari per preparare un ottimo caffè integrando il proprio menù caffetteria con delle proposte di respiro internazionale. Attraverso il superamento di un esame, si **ottenere la certificazione riconosciuta a livello internazionale rilasciata della Speciality Coffee Association**: una marcia in più che non può mancare sul curriculum di ogni barista.

Sensory Skills Foundation SCA a Milano | 5 maggio 2023
Il percorso è dedicato all'analisi sensoriale, strumento di misura fondamentale per la valutazione della

qualità del caffè. Il caffè è una soluzione complessa composta da diversi gusti, aromi e sensazioni di corposità. Con la **guida di Davide Spinelli**, il corso indirizza nell'utilizzo dei sensi per percepire, distinguere e descrivere questi fattori nel caffè, con sessioni teoriche e pratiche. Il corso, attraverso il superamento di un esame, permette di **ottenere la certificazione riconosciuta a livello internazionale rilasciata della Speciality Coffee Association.**

Masterclass di latte art con Carmen Clemente a Roma | 9 maggio 2023
Quale miglior modo di imparare e perfezionare le tecniche di Latte Art se non con la campionessa in materia e Ambassador di Gruppo Cimbali? Un appuntamento volto alla formazione, allo studio e al perfezionamento delle tecniche di Latte Art, in affiancamento con **Carmen Clemente**, **campionessa mondiale di latte art 2022**, indicato sia a chi ha appena iniziato ad avvicinarsi a questa disciplina, sia a chi possiede già delle basi importanti.

È possibile iscriversi ad ogni corso a **questo link**