Riprendono i corsi di MUMAC Academy: il calendario di tutti gli appuntamenti

20240124092729mumac-49eb6665

Mancano poche settimane all'**avvio dei nuovi corsi** (in presenza e online) **di MUMAC Academy**, il centro di formazione di Cimbali Group per i professionisti del caffè ma non solo. Gli **argomenti** che verranno affrontati riguarderanno la **gestione bar, caffetteria, latte art e tè.**

IL CALENDARIO

Corso di Gestione Bar - online | 8 febbraio 2024
Il modulo formativo è un affondo completo sui fondamenti relativi alla gestione di un'attività commerciale in ambito caffetteria. Il corso è tenuto 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 chiunque voglia aprire un locale o migliorarne la conduzione, approfondendo argomenti legati all'evoluzione del menù caffetteria con nuovi ingredienti e proposte per rendere sempre più variegata l'offerta, la scelta delle tecnologie e delle attrezzature da utilizzare, oltre a temi di natura economica. L'appuntamento è online, dalle ore 18.00 alle ore 21.00 per dare a chiunque la possibilità di partecipare.

Corso "Un tè come si deve" - online | 24 febbraio 2024
Primo modulo del percorso formativo, partito lo scorso anno, alla scoperta del tè in foglia assieme a Elisa Moratello, Tea Taster e Founder di Teatips. Grazie al kit personalizzato inviato direttamente a casa dei partecipanti, dopo brevi cenni storici, l'esperta guiderà ciascun partecipante nella corretta preparazione della propria tazza di tè, oltre a un'analisi di degustazione che consentirà di riconoscere gli aromi del tè prima e dopo l'infusione. L'appuntamento è online, dalle 10:30 alle 13.00.

Corso di caffetteria in presenza a Milano | 28 febbraio 2024
Modulo formativo firmato MUMAC Academy, tenuto da trainer certificati, rivolto a baristi e chiunque

voglia consolidare la propria formazione grazie a strumenti e nozioni teoriche, ma soprattutto pratiche, che consentono di migliorare il lavoro quotidiano di ciascun operatore in ambito caffetteria. Il corso si terrà nel Training Centre di MUMAC Academy.

Corso “Come riconoscere un buon tè” - online | 16 marzo 2024
Secondo modulo del percorso formativo alla scoperta del tè in foglia interamente incentrato sulla degustazione del tè e la sua valutazione. L’obiettivo è quello di imparare a conoscere le caratteristiche di un buon tè e di un tè di scarsa qualità, utile sia nella vita di tutti i giorni come appassionati di tè, ma anche per chi tratta questa bevanda in ambito professionale. Anche questo modulo prevede l’invio di un kit degustazione per ogni iscritto e l’appuntamento è online dalle 10:30 alle 13.00.

Corso di latte art con Carmen Clemente & Manuela Fensore in presenza a Milano | 25 marzo 2024
Insieme alle campionesse mondiali **Carmen Clemente** & **Manuela Fensore**, i partecipanti potranno apprendere le tecniche di decorazioni e i segreti fondamentali per realizzare delle vere opere d’arte. Il corso, della durata di un giorno, è accessibile sia a chi è alle prime armi sia a chi possiede già delle basi.

È possibile iscriversi ad ogni corso al seguente link: **https://www.mumacacademy.com/corsi/it#calendar** oppure mandare una e-mail a **mumacacademy@cimbaligroup.com**