Partono i nuovi corsi di formazione di Caffè Milani: tra i docenti anche Manuela Fensore

202402061235262-cappuccinofiera-f78cc8a4

Torna il focus sulla formazione da parte di **Caffè Milan, che avvia i nuovi corsi** presso la sua accademia **-** l'Altascuola Coffee Training - nelle sue quattro sedi italiane dislocate tra Lipomo, Milano, Sassari e Cagliari.

DUE NUOVI CORSI

Il 2024 segna l'arrivo di due novità. La prima riguarda la nascita del corso del **Barista Imprenditore**, in cui il titolare di Caffè Velò e docente Matteo Colzani spiegherà quali sono gli aspetti economici e gestionali che un manager del settore horeca deve avere per poter rendere la propria attività performante. **A settembre** invece partirà la prima edizione del corso del **Barista Sostenibile**, con un focus sulla sostenibilità sociale, economica e ambientale.

I NUOVI DOCENTI

Le novità del 2024 riguardano anche i docenti. Quest'anno i professionisti dietro alla cattedra/bancone includeranno sia il **corpo docente interno**, sia alcune **figure esterne e professionisti del bar e della mixology**, per far sì che i corsi forniscano costantemente stimoli nuovi e visioni differenti.
Tra i docenti dell'Altascuola **Andrea Piccoli**, i barman **Matteo Colzani e Roberto Sala**, oltre a campioni e campionesse come Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019.

TEORIA, PRATICA E UNO SGUARDO ALLE TENDENZE INTERNAZIONALI

I corsi di Altascuola Coffee Training spaziano tra la teoria, come **Viaggio nel mondo del caffè**, un corso introduttivo sulla filiera del caffè; e la pratica, con **Espresso e cappuccino da Altascuola**, un corso base di caffetteria per muovere i primi passi nel mondo del bar; e ancora, i **corsi in collaborazione con IIAC e IEI** (Istituto Espresso Italiano) per imparare le tecniche di assaggio e

degustazione e diventare un coffee expert certificato.

Meno tradizionali e con un buon occhio alle tendenze internazionali, i **corsi di latte art,** quelli dedicati al **brewing**, e a tutte le modalità di estrazione del caffè alternative all'espresso, come il **caffè filtro, moka e napoletana**; e ancora un corso che punta ad approfondire **ricettati e mixology**, per fornire nuove idee e nuove stimoli agli operatori in modo da utilizzare l'ingrediente caffè durante tutta la giornata, dalla colazione, alla merenda, all'aperitivo e al dopo-cena.