MUMAC Academy, ad aprile via ai nuovi corsi per i professionisti del caffè

20240326164125mumacacademy-formpost-66939dcf

Un corso online inedito e una serie di proposte di formazione rivolte ai professionisti del caffè che vanno da un 'percorso' alla scoperta del tè a una degustazione 'sensoriale' del caffè, dallo studio dei metodi di estrazione alternativi all'espresso alle regole (economiche ed organizzative) da rispettare per gestire un bar, per finire con un master sulla latte art condotto dalla due campionesse **Carmen Clemente & Manuela Fensore**

Partiranno ad aprile **i corsi** del prossimo trimestre **di MUMAC Academy**, il centro di formazione di Cimbali Group, che come ormai di consueto alterneranno momenti virtuali dei veri e proprio incontri in presenza.

È possibile iscriversi ad ogni corso a **questo link** oppure mandare una e-mail a **mumacacademy@cimbaligroup.com**

Percorsi formativi sul tè – online | 11 aprile e 9 maggio 2024

Primo e secondo modulo del percorso dedicato a tutti gli appassionati di tè e anche a chi tratta questa bevanda in ambito professionale, **in collaborazione con Elisa Moratello**, Tea Taster e Founder di Teatips. Entrambi i percorsi consentiranno a tutti i partecipanti di immergersi in un'esperienza di formazione esclusiva grazie alla quale sarà possibile approfondire nel dettaglio tutto ciò che ruota attorno al mondo del tè in foglia, focalizzando soprattutto l'attenzione sulla parte pratica, attraverso l'invio di un kit degustazione personalizzato direttamente a casa.

Corso di degustazione caffè – online | 20 aprile 2024

Un nuovissimo format fruibile online, scritto da **Davide Roveto**, Trainer e Ambassador di MUMAC Academy, proprietario di una microtorrefazione e due locali nel centro di Bari. Questa experience, rivolta a tutti gli appassionati di caffè, ha l'obiettivo di diffondere ciò che ruota attorno all**'analisi sensoriale** grazie allo studio di tutti gli aspetti relativi ai nostri organi di senso e le capacità del nostro cervello. Il corso prevede anche una parte pratica, con l'invio di un kit degustazione, dove ogni partecipante avrà la possibilità di assaggiare assieme all'esperto, diversi tipi di caffè soffermandosi sulle sfaccettature di gusto, aroma, corpo e flavor.

Brewing Foundation SCA in presenza a Milano | 22 aprile 2024

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 sia a professionisti che 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 potrà 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.

Corso di caffetteria in presenza a Milano | 8 maggio 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 di Gestione Bar – online | 21 maggio 2024

Il modulo formativo è un affondo completo sulle tematiche fondamentali relative alla gestione di un'attività commerciale in ambito caffetteria, tenuto da **Davide Roveto**, Trainer e Ambassador di MUMAC Academy. 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 18 alle 21 per dare a chiunque la possibilità di partecipare.

Corso di latte art con Carmen Clemente & Manuela Fensore in presenza a Milano | 10 giugno 2024

Corso full-day **con le campionesse mondiali Carmen Clemente & Manuela Fensore** che consentirà a tutti i partecipanti presenti, di 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.