MUMAC Academy, si aprono le iscrizioni per i corsi di settembre e ottobre

20240911105149shutterstock-2461995617-a2120c68

Sono **sette i corsi** (online e in presenza) **destinati ai professionisti del caffè** che MUMAC Academy terrà **a settembre e ottobre**: da quello sul **caffè** e sul **tè** a quello sui **metodi di estrazione alternativi all'espresso** passando per i moduli dedicati all'**analisi sensoriale**, alla **gestione bar** e al **latte art** con due tutor d'eccezione, le campionesse mondiali **Carmen Clemente e Manuela Fensore.**

Con l'obiettivo di supportare la crescita professionale all'interno del settore, il centro di formazione di Cimbali Group continua dunque a fornire gli strumenti fondamentali per **elevare le proprie competenze**, **migliorare l'attività e avviare la carriera di barista** attraverso un'ampia varietà di corsi guidati da docenti di fama internazionale. Dall'anno della sua fondazione, il 2014, MUMAC Academy **ha formato più di 21.000 persone** con oltre 60 moduli nell'offerta formativa e 1.700 giorni di corsi in presenza e online.

Dotato di un **Training Centre** all'avanguardia e un'esclusiva **Sensory Room**, MUMAC Academy offre **corsi teorici e pratici** sulle tecniche di preparazione e degustazione della bevanda più famosa al mondo in tutte le sue declinazioni. È possibile iscriversi a ogni corso **cliccando qui** oppure mandando una e-mail a **mumacacademy@cimbaligroup.com**

IL CALENDARIO DEI CORSI DI SETTEMBRE E OTTOBRE

Corso sul caffè in presenza a Milano | 16 settembre 2024

Il corso è dedicato a tutti i coffee lovers e appassionati di caffè che desiderano conoscere di più su questa bevanda dalle mille sfaccettature. Il modulo, progettato e tenuto da Trainer & Coffee Specialist MUMAC Academy prevede sia una parte di introduzione teorica che pratica, oltre che un approfondimento sull'analisi sensoriale. Il corso si terrà nel Training Centre di MUMAC Academy.

Corso “Un tè come si deve” - online | 28 settembre 2024

Primo modulo del percorso formativo, già avviato lo scorso anno, alla scoperta del tè in foglia assieme a Elisa Moratello, Tea Taster e Founder di Teatips. In questo corso, dopo un breve cenno teorico, l’esperta guiderà ciascun partecipante, grazie all’invio di un kit personalizzato direttamente a casa, nella corretta preparazione della propria tazza di tè oltre ad 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.

Corso “Come riconoscere un buon tè” - online | 12 ottobre 2024

Secondo modulo del percorso formativo alla scoperta del tè in foglia interamente incentrato sulla degustazione del tè e la sua valutazione, con l’obiettivo 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.

Brewing Foundation SCA in presenza a Milano | 15 ottobre 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 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 ottiene 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 Foundation SCA in presenza a Milano | 16 ottobre 2024

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.

Corso di Gestione Bar – online | 17 ottobre 2024

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. L’appuntamento è online, dalle 18:00 alle 21:00.

Corso di latte art con Carmen Clemente & Manuela Fensore in presenza a Milano | 18 ottobre 2024

Corso 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.

Corso di latte art con Carmen Clemente & Manuela Fensore in presenza a Milano | 18 ottobre 2024

Corso 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.