Università del caffè illy

immagine-6-34e7de49

«L’offerta dell’università del Caffè di Trieste- racconta il direttore Moreno Faina- è quella di una formazione a 360° e riguarda non solo la preparazione di caffè e derivati , ma anche aspetti gestionali relativi al team e agli aspetti economici del locale e del mercato in modo da comprenderne l’andamento e fare scelte strategiche. Le materie trattate, infatti, si dividono in due macro-aree: il caffè in tutti i suoi aspetti: (storia, materia prima, tecniche di produzione, preparazione e degustazione) e la conduzione del pubblico esercizio (con lezioni dedicate a tecniche e strumenti per migliorare l’offerta, il servizio e l’appeal di un locale). Di recente stiamo puntando su una nuova modalità: quella della personalizzazione della formazione, tramite un personal tutor -dedicato al team di un singolo locale- che fornisce il suo sapere tarandolo sulle specifiche esigenze. Tutto questo all’interno dell’orbita di un unico network che ha al suo attivo 23 sedi a livello internazionale con uguale didattica a livello mondiale. »