Moak punta sulla formazione e apre nuove sedi in Italia

giovanni-peligra-f2e15c50

Nuove sedi della scuola di formazione **Moak People Training** dedicata ai baristi. L'azienda di torrefazione, che sta per compiere i suoi 50 anni di attività, ha avviato il programma di ampliamento della rete formativa nelle aree di distribuzione del territorio italiano dove è presente il brand Moak.

La prima ad essere stata inaugurata lo scorso aprile è stata la sede in Basilicata, a **Lauria** (Pz). Sabato, Moak People Training è sbarcata in Puglia, a **Cisternino**, in provincia di Brindisi. Prossima data in calendario è, invece, il 23 maggio a **Latina**, nel Lazio, dove è prevista una tre giorni di open day con i corsi SCAE e WFA, tenuti dai trainer MPT. Entro il 2016 apriranno, invece, nuove sedi in Sicilia – oltre quella di **Modica e Trapani** – per poi raggiungere il nord Italia, con il debutto di MPT a **Milano**.

[caption id="attachment_101689" align="alignleft" width="300"]Marco Poidomani Marco Poidomani[/caption]

A istruire gli aspiranti baristi e professionisti sarà il team di trainer specializzati di Moak People Training: **Marco Poidomani**, AST trainer di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), con i corsi di caffetteria, professione barista, latte art e corsi SCAE. Al suo fianco Giovanni Peligra, trainer ed official examiner per la WFA (World Flair Association) che istruisce gli allievi sulla tecnica americana del bartending, l'arte di miscelare cocktail. “L'obiettivo della scuola e quello di Moak – spiega Poidomani, responsabile di MPT - è quello di divulgare e promuovere la cultura del caffè di qualità, di **formare i nostri clienti su come esaltare le nostre miscele**. Oggi il consumatore sa riconoscere un prodotto e un servizio di eccellenza. Ci rendiamo conto sempre di più che i gestori dei locali hanno bisogno di aziende “vicine” che li supportino e non di semplici fornitori. Ecco perché il nostro compito è quello di migliorare la professionalità dietro il bancone, fornendo anche una adeguata consulenza su come gestire al meglio e senza sprechi la propria attività”.