Latte art e moduli SCA al centro dei prossimi corsi della MUMAC Academy

20231005110213mumac-academy-dd0c99e9

MUMAC Academy, Accademia della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali e centro di formazione per professionisti, pubblica il calendario dei **corsi di ottobre e novembre**, che include diversi moduli certificati da SCA, la Specialty Coffee Association e una masterclass di Latte Art con le campionesse mondiali.

Masterclass di latte art | 23 ottobre 2023
Un appuntamento volto alla formazione, allo studio e al perfezionamento delle tecniche di latte art con le campionesse mondiali **Manuela Fensore e Carmen Clemente**. La masterclass è consigliata e rivolta sia ad esperti che possiedono già delle basi, sia ad appassionati che hanno appena iniziato ad approcciarsi a questa disciplina e sono curiosi di scoprire tutti i segreti per realizzare un cappuccino a regola d'arte.

Sensory Skills Intermediate | 7 e 8 novembre 2023
Modulo di livello intermedio del Coffee Skills Program, programma formativo riconosciuto a livello mondiale promosso dalla Specialty Coffee Association. Questo corso, della durata di due giorni, è ideale per chi lavora nel settore e vuole applicare i concetti fondamentali dell'analisi organolettica per analizzare le differenze d'aroma, gusto e corpo nel caffè, mediante diversi metodi d'analisi e test triangolari. Il corso sarà tenuto da **Davide Roveto**, Ambassador MUMAC Academy e trainer certificato SCA.

Green Coffee Foundation | 9 novembre 2023
Un viaggio che segue il chicco dalla pianta del caffè fino all'arrivo dal torrefattore: coltivazione, selezione, lavorazione, trasporto e stoccaggio. L'obiettivo del corso è comprendere come la provenienza, le differenti lavorazioni e i difetti del caffè influiscano in modo significativo sulla resa in tazza. Il corso, alla guida di **Davide Roveto**, è rivolto a chiunque voglia conoscere di più su questo mondo.

Barista Skills Professional | 27, 28 e 29 novembre 2023

Livello più alto del modulo Barista Skills di SCA, accessibile a chi ha completato il livello intermedio e vuole diventare uno specialista assoluto nel settore, affinando così le proprie abilità. Il modulo ha anche l'obiettivo di fornire competenze manageriali tecniche e specifiche sulla gestione di un locale consentendo di approfondire le proprie conoscenze su diversi aspetti quali: preparazione del caffè e di bevande a base di espresso, tecniche di latte art ed utilizzo corretto delle attrezzature professionali. Il corso, della durata di 3 giorni, è guidato da **Davide Spinelli**, Q-grader e trainer autorizzato SCA.

È possibile iscriversi ad ogni appuntamento al seguente link:
https://www.mumacacademy.com/corsi/it#calendar