

## Riprendono i corsi di MUMAC Academy: il calendario di tutti gli appuntamenti



Mancano poche settimane all'**avvio dei nuovi corsi** (in presenza e online) di **MUMAC Academy**, il centro di formazione di Cimballi Group per i professionisti del caffè ma non solo. Gli **argomenti** che verranno affrontati riguarderanno la **gestione bar, caffetteria, latte art e tè**.

### IL CALENDARIO

#### **Corso di Gestione Bar - online | 8 febbraio 2024**

Il modulo formativo è un affondo completo sui fondamenti relativi alla gestione di un'attività commerciale in ambito caffetteria. Il corso è tenuto 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 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 ore 18.00 alle ore 21.00 per dare a chiunque la possibilità di partecipare.

### **Corso “Un tè come si deve” - online | 24 febbraio 2024**

Primo modulo del percorso formativo, partito lo scorso anno, alla scoperta del tè in foglia assieme a Elisa Moratello, Tea Taster e Founder di Teatips. Grazie al kit personalizzato inviato direttamente a casa dei partecipanti, dopo brevi cenni storici, l'esperta guiderà ciascun partecipante nella corretta preparazione della propria tazza di tè, oltre a 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 13.00.

### **Corso di caffetteria in presenza a Milano | 28 febbraio 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 “Come riconoscere un buon tè” - online | 16 marzo 2024**

Secondo modulo del percorso formativo alla scoperta del tè in foglia interamente incentrato sulla degustazione del tè e la sua valutazione. L'obiettivo è quello 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 13.00.

### **Corso di latte art con Carmen Clemente & Manuela Fensore in presenza a Milano | 25 marzo 2024**

Insieme alle campionesse mondiali [Carmen Clemente](#) & [Manuela Fensore](#), i partecipanti potranno 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.

È possibile iscriversi ad ogni corso al seguente link:

<https://www.mumacacademy.com/corsi/it#calendar> oppure mandare una e-mail a [mumacacademy@cimbaligroup.com](mailto:mumacacademy@cimbaligroup.com)