La formazione secondo Diemme

immagine-4-9cfd853f

«Nella nostra “Scuola Drink Different”- spiega Ludovica Galvan, responsabile marketing e comunicazione Diemme - organizziamo, durante tutto l’anno, numerosi corsi tenuti da personale qualificato e strutturati a più livelli. Così trasferiamo il nostro know how, dando la possibilità di acquisire nozioni fondamentali sulla pianta del caffè e la sua lavorazione e sul corretto utilizzo delle attrezzature professionali. Inoltre offriamo l’opportunità di assistere a prove di degustazione, di spaziare dalle corrette modalità di esecuzione dei principali prodotti della caffetteria ai più raffinati cocktail Drink Different; per poi procedere- negli step successivi- con gli aperitivi, una corretta mise en place e approfondimenti specifici sulla gestione del bar.
Al termine di ogni corso vengono rilasciati un attestato di partecipazione e la guida Coffee Passion per una consultazione rapida, ma efficace, delle principali tematiche riguardanti il mondo del caffè. Sino ad oggi l’esercente tipo che aderisce ai nostri corsi rientra in un’età compresa tra i 20 e i 45 anni e vi partecipano sia dipendenti che titolari delle attività. I corsisti hanno un diploma di scuola superiore, in alcuni casi attinente al mondo della ristorazione.»