MUMAC Academy, iscrizioni aperte per i corsi di marzo e aprile

20230221114725mumac-70539812

MUMAC Academy pubblica il **calendario corsi dei prossimi due mesi** che include moduli certificati da **SCA, la Speciality Coffee Association, e il lancio di nuovi esclusivi format.**

Coffee Sustainability Foundation SCA a Milano | 2-3 marzo 2023
Una delle prime sessioni in Italia (e in italiano) del percorso formativo SCA che spiega e approfondisce il tema della sostenibilità nel mondo del caffè dal punto di vista economico, sociale e ambientale, attraverso una visuale più ampia della value chain e delle principali sfide che il settore si trova ad affrontare. MUMAC Academy è il primo Premier Training Campus SCA in Italia con un formatore interno certificato per l'erogazione del Coffee Sustainability Program, Angelo Sportelli. Il corso è stato elaborato insieme ad esperti del settore, tra cui Irene Marcuzzi, che ha collaborato alla realizzazione del programma pilota negli Stati Uniti, in veste di Program Fellow di The Chain Collaborative.

Barista Skills Foundation SCA a Milano | 20 marzo 2023
Primo livello di formazione barista consigliato a chi si avvicina al mondo della caffetteria e a chi vuole apprendere le tecniche per migliorare le proprie abilità dietro il bancone.
Il percorso barista a Milano continua con i due livelli successivi Barista Skills Intermediate 7-8 giugno e Barista Skills Professional 27-28-29 novembre insieme a Davide Spinelli, Ambassador MUMAC Academy.

Barista Skills Intermediate SCA a Roma | 20-21 marzo 2023
Livello intermedio del modulo Barista Skills, indicato per chi ha frequentato il corso base o pratica già la professione del barista. L'obiettivo del corso è facilitare il barista nell'impostazione del lavoro, nel controllo dei costi, nella gestione di un servizio veloce, costante e di qualità attraverso una conoscenza dettagliata sul caffè e sulla sua estrazione con attrezzature professionali.

Analisi sensoriale ed estrazioni alternative all’espresso a Milano | 17 aprile 2023

Un nuovo format targato MUMAC Academy, nato lo scorso anno nell’ambito di un progetto di formazione interna dedicato ai talenti di Gruppo Cimbali. Una vera e propria immersione del mondo del caffè attraverso l'analisi sensoriale, metodi di assaggio di espresso, cupping ed estrazioni alternative, dalla percolazione all’infusione, insieme a Davide Spinelli.

È possibile iscriversi a ogni corso cliccando **qui**