Professione barista: Caffè Milani organizza un corso per accrescere professionalità e competenze

20240604173017corsobar-2972e5e6

Partirà il prossimo **10 giugno** il **corso per Barista Imprenditore** organizzato da Caffè Milani presso l'Altascuola Coffee Training di Lipomo (Como) e finalizzato ad accrescere la professionalità e le competenze nel mondo Horeca. A curarlo sarà **Matteo Colzani**, vincitore della tappa comasca di Espresso Italiano Champion, che affronterà gli **aspetti economici e gestionali** che un manager del fuori casa deve conoscere per poter rendere performante la propria attività.

«L'idea di fondo è fornire le competenze tecniche di un barista insieme a nozioni di gestione aziendale, al fine di avere sempre sotto controllo l'andamento del locale - spiega Colzani. *Ritengo che al giorno d'oggi sia* ***indispensabile aprire gli orizzonti su questi temi: i lavoratori della ristorazione devono essere più consapevoli di tutto quello che è il mondo economico, gestionale e organizzativo del proprio locale****. Alle volte si ha la percezione che le cose stiano andando bene ma poi ci si accorge di avere un problema o che semplicemente si poteva fare meglio».*

I temi affrontati toccheranno vari ambiti, dagli **acquisti delle materie prime** alla **scelta dei fornitori**, dalla **gestione del personale** alle modalità di **miglioramento del fatturato**. Al termine del corso Barista Imprenditore i corsisti avranno sviluppato le competenze per analizzare il bilancio di un locale, gestire gli acquisti della merce, organizzare il personale e strutturarne gli orari, apprendere le aree di crescita e fissare gli obiettivi di fatturato. Insomma, **teoria e pratica, economia e bancone, gestione e management**, in una visione della professione che sappia accogliere anche questioni più ampie e che spesso sono vere e proprie criticità nella quotidianità lavorativa e che per questo richiedono di essere affrontate con lucidità e competenza.

«Sino a pochi anni fa quello del "responsabile", così come veniva chiamato, era un ruolo ricoperto dalle figure più storiche all'interno dello staff di un locale, assunto per esperienza e per cui si

costruivano man mano le competenze - prosegue Colzani. *Oggi, invece nelle realtà più strutturate è facile trovare persone con background interessanti di formazione in ambiti diversi, che non provengono necessariamente dal mondo alberghiero, ma che hanno esperienze di gestione ad alto livello, che si sono* ***formate con studi specifici*** *per la gestione di impresa o che* ***hanno frequentato corsi appositi per essere preparati nello svolgere questo compito****. Si sta andando quindi verso* ***una direzione più internazionale****: all'estero, specialmente nelle grandi città, le figure del bar manager e dell'head barista sono molto diffuse, e sono necessarie per garantire equilibrio, sostenibilità e redditività dei locali».*

Secondo Colzani, **l'Italia necessita di sganciarsi dalla classica realtà a gestione familiare** per strutturarsi in modo più profittevole circa la gestione dei costi e la sostenibilità del lavoro, e sottolinea pure quanto sia importante **definire il lavoro del barista**, in cui la precisione e l'attenzione per i dettagli non dovrebbero mai calare nonostante i ritmi di lavoro perché si tratta di un'attività a contatto con un pubblico sempre più frenetico ed esigente.
«Un percorso di studi rappresenta la base per lavorare bene nel settore delle caffetterie e dei bar - continua l'esperto - *e per questo* ***occorrono studio e skills specifiche****, anche al di là della formazione professionale: bisogna avere delle* ***caratteristiche caratteriali necessarie****, essere svegli, sciolti, disinvolti, capaci di interagire con i diversi clienti e i diversi caratteri e umori,* ***avere una buona memoria e capacità di gestione dello stress.*** *Il lavoro al bar o in caffetteria è tanto* ***soddisfacente quanto faticoso****. Ai giovani che sognano di diventare barman consiglio quindi di prepararsi a faticare, a lavorare tanto e a stancarsi perché c'è sempre da fare. Inoltre preparatevi a imparare, forse ancora di più che a scuola. Ogni collega è un libro aperto: ascoltate, imparate e crescete»* conclude Colzani.