

Mokador Academy, inaugurato l'anno di corsi

Prima giornata dedicata a operatori del settore della ristorazione e dei bar

Inaugurata ieri in via Granarolo la Mokador Experience Academy con una giornata dedicata a professionisti e addetti ai lavori. «Abbiamo scelto di celebrare l'avvio del nuovo calendario corsi 2021-2022 con una giornata a porte aperte» – ha raccontato Barbara Alpi, Direttrice dell'Academy –. Insieme agli sponsor che ci hanno accompagnato e supportato nella realizzazione della Mokador Academy, e al Presidente di Mokador, Matteo Castellari, abbiamo brindato all'avvio della nuova stagione di corsi e tagliato il nastro della sala Experience allestita come un vero e proprio locale, per far vivere ai nostri allievi un'esperienza immersiva e pratica non solo in tema di caffè, ma anche per il



mondo della mixology e del food, inteso come ristorazione veloce. Nel corso della giornata è stato presentato il calendario dei percorsi formativi Coffee, Food and Drink programmati per il prossimo autunno inverno. «Con lo stesso obiettivo dallo scorso anno - ha proseguito Barbara Alpi - abbiamo iniziato una bella collaborazione con

l'Istituto Superiore Bartolomeo Scappi, un'eccellenza del nostro territorio nella formazione dei professionisti di domani: insieme stiamo progettando iniziative ed eventi». L'Academy ha aperto i battenti nello stesso immobile dove ha sede la Mokador. È stata inaugurata lo scorso anno dopo lavori di ristrutturazione.

La Mokador lancia la Experience Academy

FAENZA

Ha inaugurato ieri con una giornata dedicata ai professionisti e addetti ai lavori del settore Ho.re.ca. Mokador Experience Academy, un hub dedicato all'arte della caffetteria della ristorazione veloce gourmet e della mixology. La sede è sempre in via Granarolo nell'immobile della d'azienda, dove sono stati eseguiti lavori di ristrutturazione e ridefinizione degli spazi.

Dedicata a professionisti e amanti del gusto l'Accademy mette a disposizione dei corsisti un team di trainer qualificato che studia e monitora le tendenze di mercato per fornire una formazione aggiornata e di valore. La

mission è quella di trasmettere strumenti altamente efficaci per portare i professionisti a diventare i migliori nelle loro attività.

L'inaugurazione, coincidente con l'avvio dei corsi ha visto il taglio del nastro della sala Experience, allestita come un vero e proprio locale, dove far vivere agli allievi situazioni pratiche non solo in tema di caffè ma anche attinenti al mondo del food e della ristorazione veloce. La direttrice dell'Accademy Barbara Alpi ha fatto gli onori di casa, insieme al presidente di Mokador Matteo Castellari. Nell'occasione è stato presentato il calendario dei percorsi formativi Coffee, Food & drink programmati e rimodulati per le prossime stagioni. **FD.**