Dobbiamo formare baristi imprenditori

IEI / Il valore al bar passa attraverso una formazione completa, diversificata e svolta da specialisti

di **Claudia Ferretti**

SINISTRA
Marco Cini, responsabile formazione di Mokador Experience Academy

Come la formazione va incontro alle necessità sempre più evolute della professione del barista? Lo spiega **Marco Cini**, responsabile formazione di Mokador Experience Academy, la nuova struttura di Mokador, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI).

Quali sono le competenze necessarie al barista imprenditore?
Il barista imprenditore, in aggiunta alle competenze tecniche e merceologiche riferite alla qualità del servizio e dei prodotti proposti, deve avere competenze sulla gestione d'azienda, del personale e della promozione del locale.

La formazione è quindi importante sia per chi si avvia a intraprendere questa professione, sia per chi vuole rimanere informato, formato e aderente alle tendenze di mercato mediante continui approfondimenti, aggiornamenti e confronti.

Come sarà la formazione del futuro e quali temi affronterà?
La formazione del futuro, secondo la nostra Mokador Experience Academy, deve essere completa e affrontare diversi temi per accompagnare gli operatori del settore in un percorso che parta dall'individuazione dell'idea di business e dalla pianificazione dei primi passi necessari per l'apertura di un locale, e proceda con business plan, analisi dei costi, tecniche di food-cost e menu-engineering.

Caffetteria, food, drink e social media marketing saranno sempre più importanti. Sarà fondamentale affidare la formazione a specialisti dei diversi settori e trasmettere la storia e l'esperienza delle aziende per trasferire il valore e la cultura dell'espresso italiano, attraverso gli addetti ai lavori, ai clienti.

In che modo quindi il barista formato porta valore al bar?
Il barista è centrale per una positiva esperienza di consumo: una buona narrazione unita a servizio e qualità impeccabili incuriosiscono il cliente e lo portano a desiderare il meglio.

Bere un espresso diventa un'esperienza che si vuole ripetere. Per questo barista e torrefazione devono collaborare e crescere insieme, realizzando eventi in sinergia (degustazioni guidate, giornate formative nel bar o in torrefazione). Oggi stiamo vivendo un importante cambiamento nel mondo del caffè in questa direzione: qualità, trasparenza, formazione e passione sono gli ingredienti del successo che premierà tutti coloro che interpreteranno adeguatamente il cambiamento in corso.

Qual è il vostro rapporto con l'Istituto Espresso Italiano (IEI)?
Per noi lo IEI è in assoluto un punto di riferimento perché è giunto a definire le caratteristiche oggettive e misurabili ricercate da chi beve un espresso e un cappuccino. Nella sua missione di promozione e tutela coinvolge attivamente un gruppo di aziende importanti. Per questo Mokador aderisce con entusiasmo all'idea di fare sistema proposta dallo IEI e ne supporta l'attività in modo convinto.

ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO

ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO

L'Istituto Espresso Italiano (www.inei.coffee), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 37 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 740 milioni di euro.