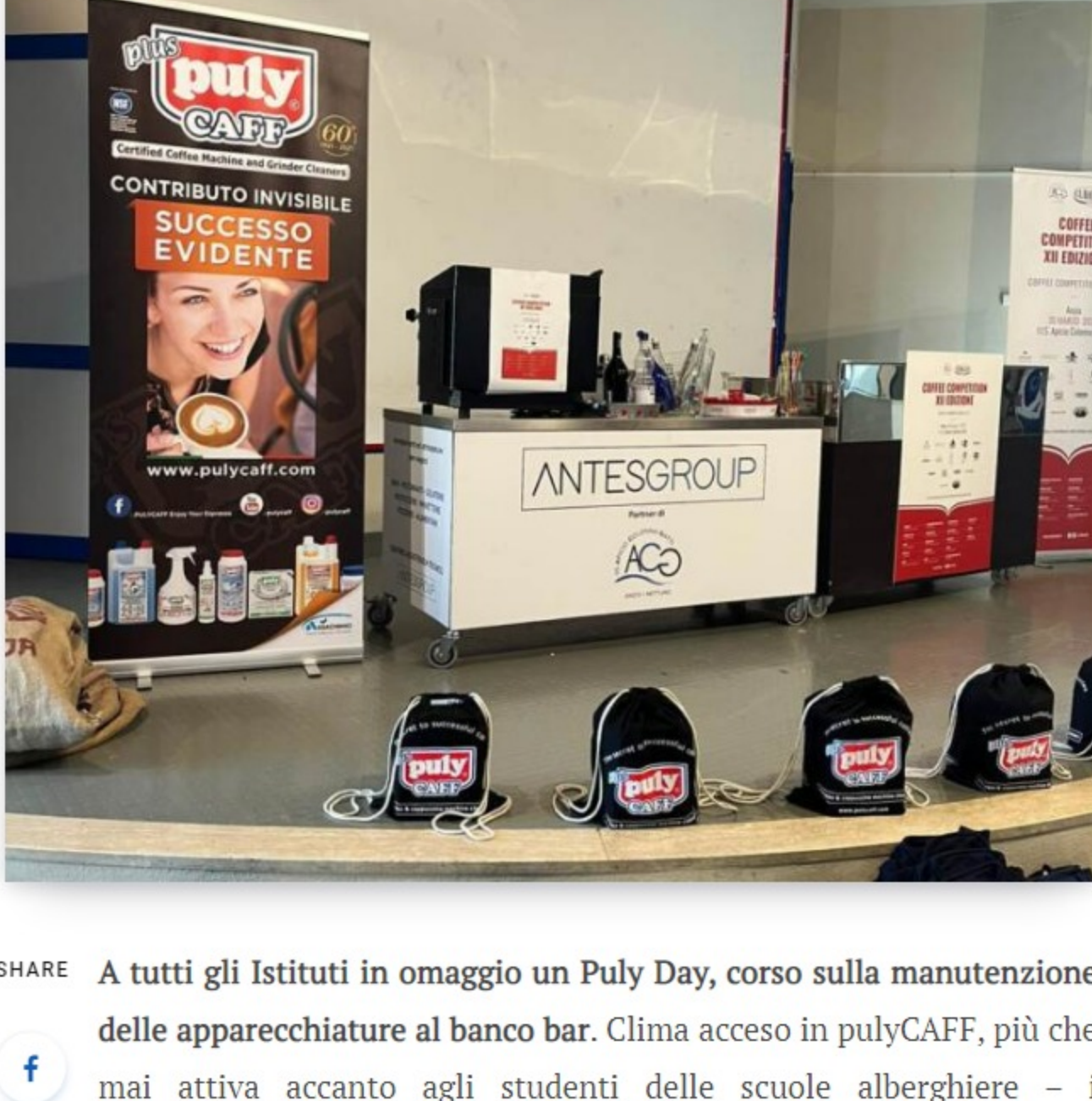


Tra Anzio e Brescia, pulyCAFF accanto alle scuole alberghiere

13/04/2023 - 204 LETTURE

Share on Facebook | Share on Twitter

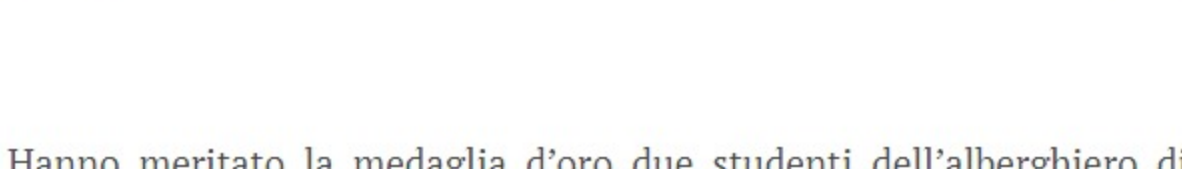


SHARE A tutti gli Istituti in omaggio un Puly Day, corso sulla manutenzione delle apparecchiature al banco bar. Clima acceso in pulyCAFF, più che mai attiva accanto agli studenti delle scuole alberghiere - i professionisti al banco bar di domani -, che vuole formare al meglio su un aspetto fondamentale per la riuscita di una buona preparazione di caffetteria: la manutenzione di macchine e attrezzature per la trasformazione del caffè. Ai numerosi appuntamenti presso i singoli plessi lungo tutta la penisola, si sommano le competizioni, che rappresentano importanti banchi di prova per i ragazzi, che hanno modo di confrontarsi e verificare la propria preparazione, nonché di imparare qualcosa di nuovo affrontando diverse esperienze.



Lo scorso 30 marzo il roll up con lo slogan "Contributo invisibile, successo evidente" di pulyCAFF è sempre stato bene in vista durante la XII edizione della Coffee Competition, che ha visto convenire presso l'istituto alberghiero Apicio Colonna Gatti di Anzio (Roma) gli allievi del biennio e del triennio degli Istituti Alberghieri delle regioni Lazio, Toscana, Campania, Marche, Basilicata, Molise, Abruzzo e per la prima volta Puglia e Calabria. Un ritorno sospirato, dopo i tre anni in cui è stato sospeso a causa del covid, che ha visto nuovamente Cubacafè main sponsor, guidata dall'attivissima Maria Letizia Mingiacchi, sua responsabile eventi. Hanno partecipato 17 Istituti che si sono confrontati nelle competizioni Espresso, Latte Art, Bar e Pasticceria.

Dopo le presentazioni e il saluto della banda cittadina, c'è stata la parte che in genere si prevede debba chiudere l'evento: la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, che il brand ambassador Davide Mazzetto ha svolto con alcuni insegnanti. Quindi hanno preso il via le competizioni, che l'organizzazione ha guidato con precisione cronometrica.



Hanno meritato la medaglia d'oro due studenti dell'alberghiero di Ladispoli (Rm): per la sezione Latte Art Martina Ferrazzi e per la sezione pasticceria Manuel Orsini. Una sacca con i prodotti pulyCAFF per tutti i concorrenti e per i responsabili degli istituti una sacca con il voucher per un Puly Day, un corso gratuito sulla pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, aperto a tutti gli insegnanti e gli studenti: un'opportunità da non perdere. Durante i saluti in chiusura di un'intensa giornata, Letizia Mingiacchi ha ringraziato pulyCAFF per il suo importantissimo sostegno.

Appuntamento al Trismoka Challenge



«Per la formazione è un periodo molto positivo: sempre più formatori uniscono ai propri corsi un approfondimento sulla pulizia delle apparecchiature al banco bar, così pure le scuole alberghiere e i singoli baristi, che vedono nei Puly Day la formula ideale - afferma Gianfranco Carubelli, responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF -. Questi corsi gratuiti di 4 ore tenuti da trainer qualificati, uniscono teoria e pratica, guidando in modo efficace a una pulizia periodica che conviene sotto tutti i punti di vista: il gusto dell'espresso non viene intaccato dal rancido o dall'amaro di apparecchiature sporche e le macchine funzionano bene a lungo senza problemi (si stima che circa l'85% degli interventi di assistenza tecnica sia causato dalla scarsa pulizia della macchina espresso, che provoca l'intasamento di filtri, gruppi erogatori e doccette). Il numero dei nostri formatori in Italia e all'estero cresce e a breve daremo notizia di un nuovo ingresso molto importante».



Mauro Aranci, vincitore Trismoka 2022

Il 21 aprile pulyCAFF sarà di nuovo in pedana con i suoi prodotti, le sue sacche premio e il voucher per un Puly Day omaggio per tutti gli insegnanti, in occasione della finale della 27a edizione del Trismoka Challenge che si svolgerà presso il Teatro Le Muse a Flero (BS). L'auspicio è che i sei Istituti coinvolti (tra Bergamo, Brescia e Milano) non si lascino sfuggire l'opportunità di un corso che parla di pulizia, ma prima ancora di rispetto e passione per il proprio lavoro, per il cliente, per il piacere di estrazioni sempre perfette, grazie alla corretta manutenzione delle macchine al banco bar.

Per richiedere un Puly Day è sufficiente scrivere a info@asachimici.it; un responsabile si metterà in contatto per programmare la formazione mirata al pulito.

Seguite le nostre iniziative alla pagina Facebook PULYCAFF Enjoy Your Espresso.

+Info: www.asachimici.com

Scheda e news: [Asachimici Snc](#)

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)

ASACHIMICI
CAFFETERIA
MANUTENZIONE

PULIZIA MACCHINE CAFFÈ
PULY DAY
PULYCAFF

[f](#)
[t](#)
[in](#)
[p](#)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

ISCRIVITI

Accetto [la privacy policy](#) / [il trattamento dei miei dati](#)

COFFITALIA
Coffee and Hot Drink Industry

MERCATO ITALIANO CAFFÈ
MERCATO COMPARTIMENTI
COTTURA INDUSTRIALE
PRODUTTORI DI MACCHINE
OPERATORI DI COFFEE TRADING
OPERATORI DI IMPACCHETTAMENTO
CAFFÈ E NEGOZI CAFFÈ

Scarica il PDF gratuito!
Disponibile anche cartaceo

MERCATO DEL CAFFÈ
TORREFAATTORI
PRODUTTORI
MACCHINE CAFFÈ
FORNITORI IMPIANTI & PACK
CAFFETERIE & COFFEE
STORE

COFFITALIA
Coffee and Hot Drink Industry

CONFERENZE
COTTURA INDUSTRIALE
COTTURA DA BAR
COTTURA DA CANTIERE
COTTURA A NEGOZIO CAFFÈ

ARTICOLI COLLEGATI

- pulyCAFF a Levante Prof parla di pulito a professionisti e coffee lover**

09/03/2023

Doppio riconoscimento alla formazione firmata pulyCAFF

13/02/2023

Tradizionali, a leva, superautomatiche: con pulyCAFF a Sigep prodotti per ogni macchina

17/01/2023

Erasmus Hermes la formazione di Mangiare Bene e Non Solo supportata da pulyCAFF

05/12/2022

pulyCAFF a Triestespress: efficace all'opera

21/10/2022

pulyCAFF sponsor del Campionato Baristi IEI il 1° ottobre a Torino

28/09/2022

Scrivi un commento

Scrivi qui il commento...

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Inserisci una risposta in cifre:

quattro x cinque =

INVIARE UN COMMENTO