



- HOME
- NOTIZIE
- EVENTI
- TREND&MERCATI
- INDUSTRIA
- MERCATO
- SALUTE
- TECNOLOGIA E TECNICA
- CACAO
- TÈ INFUSI

AZIENDE COMUNICATI STAMPA FORMAZIONE

pulyCAFF accanto alle scuole alberghiere tra Anzio e Brescia con formazione e gare

Gianfranco Carubelli, responsabile qualità e sicurezza dell'azienda: "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. 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"

13 Aprile 2023



pulyCAFF alla coffee competition (immagine concessa)

Da leggere

Caffè Borbone a Città della Scienza per un weekend didattico per bambini, 15-16/04
13 Aprile 2023



Locali storici: la legge per preservarne il patrimonio, fondo di 150 mln in tre anni
13 Aprile 2023



Chef Express sostiene la Fondazione Humanitas per la Ricerca: raccolta fondi
13 Aprile 2023

A San Pellegrino Terme apre il primo ristorante-torrefazione della Valle Brembana gestito da ragazzi diversamente abili
13 Aprile 2023



A San Pellegrino Terme apre il primo ristorante-torrefazione della Valle Brembana gestito da ragazzi diversamente abili
13 Aprile 2023

Alessandria: espressi al banco preparati dai ragazzi del Centro Down, al bar del Centro Borsalino
13 Aprile 2023

VESCOVATO (Cremona) – 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.



La formazione pulyCAFF

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.



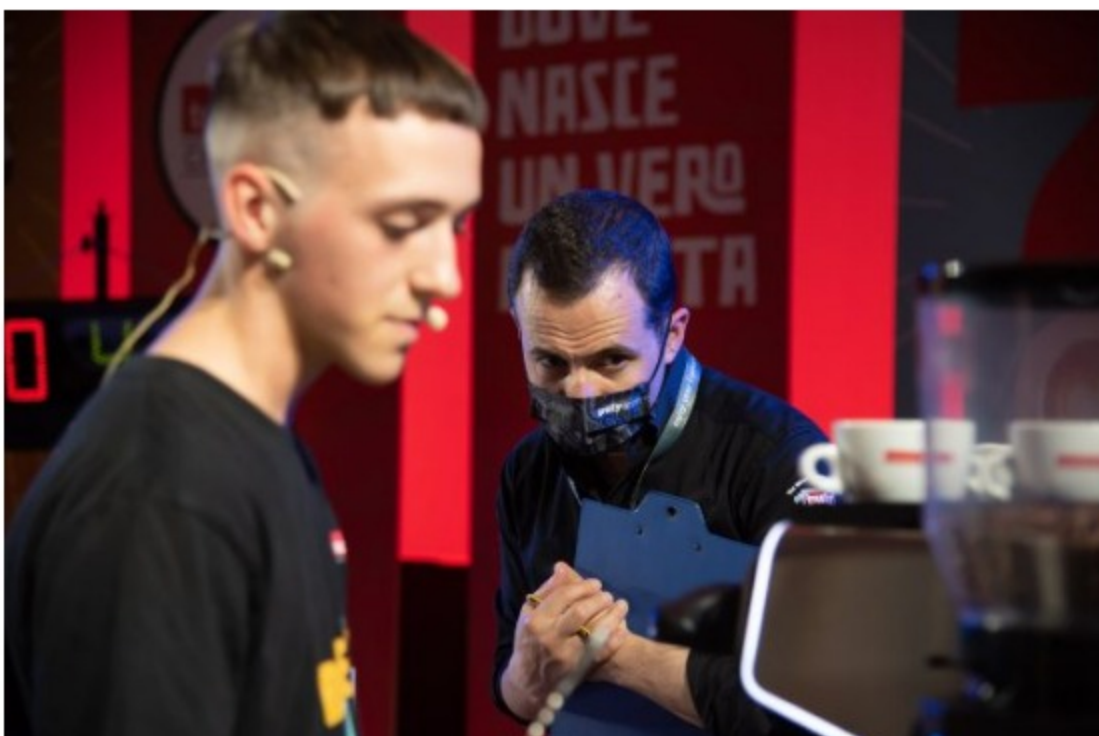
pulyCAFF alla conferenza stampa Trismoka (immagine concessa)

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.



Mauro Aranci, vincitore Trismoka 2022 (immagine concessa)

Carubelli aggiunge: "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".

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.

Per seguire iniziative dell'azienda è possibile accedere alla pagina Facebook [pulyCAFF Enjoy Your Espresso](https://www.facebook.com/pulyCAFF).

TAGS [eventi](#) [formazione](#) [pulyCAFF](#)



Articolo precedente **Rancilio Group vola a Portland per la Specialty Coffee Expo, 21-23 aprile**

Articolo successivo **Bianca, la macchina a cialde in marmo: "Sostenibilità e lusso per 3000-3500 euro"**



Ultime Notizie

Cristina Caroli lancia "Il caffè per chi non si accontenta": "Il libro che mancava per i coffeelover e i professionisti, multidisciplinare"
13 Aprile 2023



Bianca, la macchina a cialde in marmo: "Sostenibilità e lusso per 3000-3500 euro"
13 Aprile 2023

Rancilio Group vola a Portland per la Specialty Coffee Expo, 21-23 aprile
13 Aprile 2023



Cecafé: export brasiliano in calo anche a marzo (-19%), ma il trend si sta invertendo
13 Aprile 2023



Record di consumo di caffè in Germania: in media 3,6 tazze a persona nel 2021
13 Aprile 2023

Prezzo dello zucchero aumenta a circa 700S a

Record di consumo di caffè in Germania: in media 3,6 tazze a persona nel 2021
13 Aprile 2023

Prezzo dello zucchero aumenta a circa 700S a tonnellata: quotazione massima degli ultimi 12 anni
13 Aprile 2023

L'Editoriale

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito. Contattaci: info@comunicaffe.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETERIA
- COMUNICATI STAMPA
- TORREFFATTORI
- NOTIZIE
- EVENTI

Scelti dalla redazione

- 8008 **Cristina Caroli lancia "Il caffè per chi non si accontenta": "Il libro che mancava per i coffeelover e i professionisti, multidisciplinare"**
7629
5056
4735
4061
3086
- Bianca, la macchina a cialde in marmo: "Sostenibilità e lusso per 3000-3500 euro"**
13 Aprile 2023

