



RUBRICHE • CORSI FIPE

a cura di Fabio Denti
e Pierluigi Cucchi

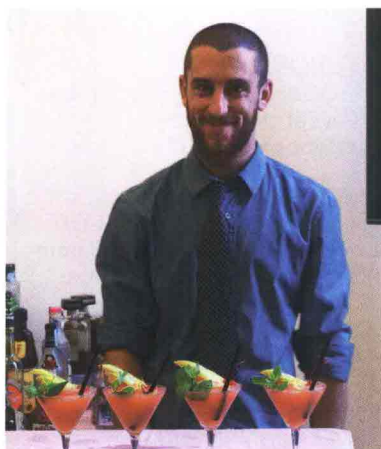
LUNGA VITA ai corsi DI FORMAZIONE

SI È CONCLUSA LA PRIMA PARTE DI STAGIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER GLI OPERATORI DEL CANALE BAR, IN CUI SI È AVUTA LA CONFERMA DEL SUCCESSO DI QUESTO FORMAT

La stagione estiva, in particolare il mese di agosto, rappresenta una pausa per la programmazione dei **Corsi**

Fipe. Anche nel primo semestre del 2017 è stata confermata la bontà del format: 30 sono stati gli appuntamenti che hanno visto protagonisti, in tutti gli angoli della Penisola, i corsi firmati Fipe. Ed è stato confermato il ruolo di **Fipe**, come sottolinea **Pierluigi Cucchi**, docente dei corsi:

«L'associazione è un partner per tutti quei giovani che frequentano i corsi e che diventeranno imprenditori del canale bar. Sto parlando del concetto di 'appartenenza' per spiegare il rapporto tra Fipe e i giovani allievi. Come dico spesso, l'appartenenza si esprime anche attraverso alcune tematiche affrontate durante i corsi: il dialogo



"LA FORMAZIONE PROFESSIONALE È FONDAMENTALE PER PREPARARE LE NUOVE GENERAZIONI"

con le amministrazioni locali, l'accesso al credito, i dettami di 'come fare impresa'».

Da sottolineare che sempre più spesso le **Confcommercio** locali, che organizzano i corsi, utilizzano le risorse del fondo **FOR.TE** e dell'**Ente Bilaterale** proprio in funzione della formazione professionale.

Un aspetto, questo, fondamentale per promuovere la conoscenza presso le centinaia di persone che si avvicinano al mondo dell'ospitalità. Ovviamente, come abbiamo detto in precedenza, il format dei corsi è decisivo per ottenere l'obiettivo di formare professionalmente a '360°' i giovani allievi.

«Il punto di forza dei Corsi Fipe è rappresentato dal programma di lezioni, che affrontano e approfondiscono tutti gli aspetti teorici e pratici del mondo del bar, in



modo puntuale ed esaustivo» spiega Cucchi.

In un contesto economico che fatica a decollare, il mondo del bar, così come quello della ristorazione e dell'hotellerie, rappresentano una grande risorsa economica e uno sbocco occupazionale fondamentale per il nostro Paese. Il progetto di formazione Fipe va proprio nella direzione di preparare una generazione di operatori del fuori casa che sappiano affrontare le sfide, sempre più complesse, del mercato.

Passando alla cronaca, l'ultimo corso in ordine cronologico si è svolto a Modena e ha ottenuto un ottimo successo. Come da tradizione, al termine del programma di lezioni ha avuto luogo la cocktail

competition, che ha visto la vittoria di **Alessandro Bimbi**, che lavora al ristorante Mister Meat di Casinalbo (Mo). Bimbi ha presentato il long drink-frozen 'Rumberry', realizzato con 40 ml di Rum 3 anni, 25 ml di Strawberry Artice, 25 ml di Triple Sec Isolabella, 25 ml di succo di limone, 15 ml di sciroppo di papaya **Fabbri 1905**, 30 ml di zucchero liquido, con l'aggiunta di fragole e trancio di melone. Si frullano tutti gli ingredienti con moltissimo ghiaccio.

Non ci resta che aspettare l'inizio della stagione autunnale, quando riprenderanno gli appuntamenti formativi in tutta Italia. Prossime tappe, Udine e poi, a seguire, Lecce, Sanremo, Aosta, Olbia, Sassari e Siracusa.



LAVAZZA

CAMPARI



DISARONNO

ROS

Carlsberg
Italia

FABBRI
1905



Pernod Ricard Italia

LA CIMBALI



CALENDARIO DEI CORSI FIFE

I CORSI FIFE SONO SVOLTI IN TUTTA ITALIA ALL'INTERNO DELLE **SEDI ASCOM**. I CORSI HANNO UNA DURATA DI UNA DECINA DI GIORNI, DURANTE I QUALI I PARTECIPANTI POSSONO MIXARE PARTE TECNICA E PARTE PRATICA, CON UNA **COCKTAIL COMPETITION FINALE**.

(Per maggiori informazioni:
pierluigi.cucchi@gmail.com,
www.pierluigicucchi.it)

ECCO IL CALENDARIO DELLE PROSSIME TAPPE:

25 settembre-6 ottobre: Udine, 1° e 2° livello

16-27 ottobre: Lecce, 1° e 2° livello

30 ottobre-10 novembre: Sanremo, 1° e 2° livello

6-24 novembre: Aosta, 1° e 2° livello

13-24 novembre: Olbia e Sassari, 1° e 2° livello

27 novembre-7 dicembre: Siracusa, 1° e 2° livello