



**DA SASSARI A OLBIA FINO A PORDENONE. CONTINUA IL VIAGGIO DEI CORSI FIPE/CONFCOMMERCIO CON L'INTENTO DI CREARE SEMPRE PIÙ PROFESSIONISTI NEL SETTORE DEL PUBBLICO ESERCIZIO**

di Pierluigi Cucchi

**C**on l'obiettivo, non secondario, di favorire l'apprendimento delle conoscenze merceologiche, delle tecniche, delle abilità pratiche e delle nuove modalità operative, parte integrante della moderna professione del Barman, l'Ente Bilaterale del Turismo (EBTS) della Confcommercio di Sassari ed Olbia ha ritenuto, nel mese di novembre, di offrire il proprio tangibile contributo, finanziando un percorso didattico, completo e coinvolgente per i lavoratori del settore.

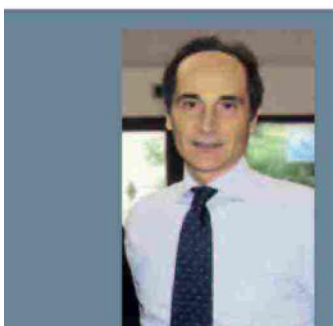
Sono 15 anni, che Performa Sardegna, l'Agenzia Formativa della Confcommercio Sassarese, lungi dal mostrare i segni dell'età, organizza con Fipe la formazione per i pubblici esercizi e che continua ad essere un appuntamento fisso, particolarmente sentito e coinvolgente, sia per gli addetti ai lavori operanti presso le imprese del comparto turistico-ricettivo, che

per la folta platea degli appassionati.

Preparazione tecnica, raffinatezza, cura dei dettagli ed eleganza sono stati i principali ingredienti che, insieme a una palpabile dose di emozione, hanno contraddistinto le "Cocktail Competition", saggio finale del corso, svoltesi presso le Sedi delle Associazioni di Sassari e Olbia.

Anche in questa occasione, i partecipanti, sapientemente coordinati e guidati, hanno avuto modo di mettere in pratica le competenze acquisite, esibendosi davanti alle due giurie qualificate, composte da titolari d'azienda, docenti, estimatori ed esperti, una ricca serie di "ricette" originali, appositamente elaborate e guarnite con maestria.

I membri delle due giurie incaricate, chiamati ad esprimersi in merito agli aspetti tecnici, al gusto e alla presentazione delle bevande miscelate in gara, hanno espresso il massimo apprezzamento per l'elevato livello degli allievi che sono stati artefici e protagonisti



Pierluigi Cucchi

Corsi di formazione per e con FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)

SPONSOR





OLBIA

### CALENDARIO CORSI 1° SEMESTRE 2019

DAL 14 AL 19 GENNAIO	PORDENONE
DAL 21/1 ALL'1 FEBBRAIO	PAVIA
DAL 21/1 ALL'1 FEBBRAIO	PADOVA
DAL 4 AL 15 FEBBRAIO	CAGLIARI
DAL 18 AL 22 FEBBRAIO	CAGLIARI
DAL 25/2 AL 08 MARZO	PALERMO
DALL'11 AL 22 MARZO	SIRACUSA
DAL 18 AL 22 MARZO	BRESCIA
DAL 25/3 AL 5 APRILE	ORISTANO
DALL'8 AL 19 APRILE	SASSARI - OLBIA
DAL 29/4 ALL'11 MAGGIO	PALERMO
DAL 13 AL 24 MAGGIO	SANREMO
DAL 27/5 AL 7 GIUGNO	PADOVA
DAL 10 AL 21 GIUGNO	PRATO
DAL 23/6 AL 5 LUGLIO	MODENA

indiscussi di una manifestazione progettata con cura in tutti gli aspetti.

A Sassari, ha vinto Adriana Tanda che ha presentato un "pre dinner" di nome 'Violet dream' con base di 4/10 gin, 2/10 di Marendry nuovo aperitivo della **Fabbri**, 2/10 di parfait amour e 2/10 di vermouth dry Cinzano. Anche a Olbia la bevanda vincente è stata un "pre dinner" presentato da Damir Nuhic nativo di Sarajevo con un spumante-cocktail di nome Dymiro composto da 2/10 di gin, 1/10 di Aurum, 1/10 di Biancosarti, 6/10 di spumante Cinzano, con mezzo cucchiaino di zucchero adagiato sul fondo della coppetta e qualche goccia di angostura.

A conclusione della manifestazione, il direttore di Performa - dott. Mario Sassu - ringraziando tutti i partecipanti per l'appassionato impegno profuso sia durante l'intero percorso formativo, che in occasione dell'evento finale, e complimentandosi con i giovani allievi per i brillanti risultati ottenuti, li ha poi spronati a perfezionare e ad aggiornare le competenze acquisite con costanza e dedizione.

#### IL CORSO DI PORDENONE

Il percorso formativo di Sala Ristorante svoltosi alla Confcommercio di Pordenone con l'ausilio del fondo di Formazione For.Te, ha dato inizio al nuovo anno didattico dove si è sottolineato e sviluppato il valore della figura professionalizzata del cameriere, in grado di svolgere sia i ruoli di accoglienza e di ospitalità e sia di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di sala. Infatti, l'esperienza del cliente si arricchisce e diventa un percorso emozionale solo quando il valore gustativo si lega a un buon servizio capace di ingenerare sensazioni di benessere.

La Fipe-Confcommercio di Pordenone consapevole dei vantaggi che questo corso ingenera nel mondo della ristorazione, diventando assolutamente essenziale in un territorio ad elevate aspettative, sta puntando sempre di più sulla formazione continua e finanziata degli operatori del comparto e dei loro collaboratori quale leva strategica per aumentare la capacità competitiva delle singole imprese e, con esse, dell'intero sistema turistico locale e regionale. **M**



PORDENONE