

LA PROFESSIONE **Formazione**

È tempo di bilanci

CON LA CHIUSURA DEL PRIMO SEMESTRE 2019 È ARRIVATO IL MOMENTO DI BILANCI E DI VALUTAZIONI PER I PERCORSI FORMATIVI ITINERANTI DI FIPE-FORMAZIONE

di Pierluigi Cucchi

Appuntamento in autunno per i nuovi corsi di formazione targati Fipe/Confcommercio organizzati assieme alle Ascom provinciali. E, rendere più facile e appetibile per le aziende associate l'utilizzo di questo strumento, indispensabile per la crescita, verranno riorganizzati i corsi (da settembre) di Barman e Sala Ristorante utilizzando ancora i finanziamenti delle agenzie di formazione interne alle Associazioni e agli Enti Bilaterali del turismo e con il fondo formativo FOR.TE.

La volontà di proseguire lungo la strada della formazione intrapresa insieme alle molte Confcommercio locali - per le quali la formazione è compito istituzionale - si ricorrerà ancora al fondo FOR.TE che consente l'attivazione di specifici ed efficaci forme didattiche, non solo per i titolari e i lavoratori dipendenti, ma spostando i corsi direttamente nelle aziende, favorendo i partecipanti attraverso l'interazione con l'attività dei locali del comparto turistico ricettivo e dei pubblici esercizi.

Con gli Enti-Bilaterali provinciali,

che sono invece un organismo paritetico, partecipato da Confcommercio, e le tre sigle sindacali, si è deciso, infatti, di sposare l'iniziativa sul campo, mettendo a disposizione dei lavoratori del turismo un congruo numero di possibilità formative finanziate in modo da consentire ai dipendenti di frequentare con profitto gli interventi formativi acquisendo un ricco carnet di competenze essenziali per operare con successo.

Si è sviluppato, in questo modo, concretamente per i lavoratori del comparto del turismo, nell'attuale momento di instabilità, un segno tangibile e una forma intelligente di sostegno economico, mirata all'acquisizione di nuove competenze e di stimoli professionali immediatamente spendibili nel mercato del lavoro.

Infatti, con l'avvio delle stagioni turistiche, si sono aperte nel nostro territorio italiano maggiori opportunità occupazionali, soprattutto nel comparto ricettivo e in quello dei pubblici esercizi, dove il mestiere del barman e del cameriere, svolto in maniera impeccabile e altamente professionale, risulta particolarmente richiesto dalle aziende e apprezzato dai clienti, oltre che fortemente remunerativo per gli addetti.



Pierluigi Cucchi

Corsi di formazione per e con FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi
www.pierluigicucchi.it
pierluigicucchi@gmail.com

SPONSOR



Nei programmi, durante i corsi di formazione barman, sono stati inseriti, pertanto, una serie di aspetti fondamentali dell'attività quotidiana di un pubblico esercizio, in modo da permettere una visione completa delle tematiche legate al bere miscelato e alla caffetteria e, includendo argomenti sull'attività economica degli esercizi di somministrazione, in modo da incidere concretamente sullo sviluppo aziendale e consentire un costante riposizionamento su un mercato sempre più difficile agguerrito e competitivo.

Gli allievi hanno potuto beneficiare della straordinaria opportunità di approfondire molteplici aspetti, sia teorici che pratici, in grado di favorire l'acquisizione delle competenze tecniche necessarie per distinguere e utilizzare al meglio le varie tipologie dei prodotti, imparando a conoscere la loro corretta adattabilità nonché il metodo e le dosi di miscelazione, e sviluppando nel contempo le capacità necessarie per preparare e realizzare ottimi drink, anche mediante la rivisitazione e attualizzazione delle classiche famiglie di cocktail. Oltre ai drink internazionali, è stato dedicato un spazio apposito, come di consueto, ai nuovi drink di tendenza, con un'attenzione particolare nei confronti delle bevande dietetiche e degli aspetti salutistici legati a una sana, consapevole e moderna cultura del buon bere.



Il percorso formativo per la sala ristorante si è posto invece l'obiettivo di evidenziare il giusto valore del "professionista di sala" in grado di svolgere sia ruoli di accoglienza e di ospitalità, che di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di sala, e di consolidare una conoscenza merceologica adatta a rispondere alle aspettative della clientela.

Si è posto l'accento anche sull'importanza dell'esperienza positiva del cliente all'interno del ristorante e di quanto questa possa essere arricchita; cosa che diventa un indimenticabile percorso emozionale solo quando il valore 'de-gustativo' del piatto preparato dagli chef in cucina, unito al servizio che viene erogato da figure professionalizzate e motivate, vadano a ingenerare sensazioni di benessere.

Pertanto, potremmo concludere che si è chiuso un primo semestre ricco di riconoscimenti sia per il numero di corsi, che per la soddisfazione degli allievi espresse nei report di valutazione, che per le Associazioni che si sono viste gratificate dalle aziende aderenti per la qualità e competenza della formazione. **M**