



**Venerdì 18 ottobre 2013**

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	<b>Welcome Coffee</b>	Il breakfast e la tradizione dell'espresso italiano presentata da Luigi Odello
10.30-11.30	Master Class	<b>Tutti i colori del Thè</b>	<i>Workshop intensivo sul thè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè in collaborazione con ADeMaThè</i>
11.30-12.30	Light Lunch	<b>"Il bar del futuro"</b> <i>(testimonianze)</i>	<i>Fipe domanda: come giocherà la dialettica tra ricerca della qualità e controllo dei costi nell'evoluzione del format bar? Più tecnologia, più industrializzazione del processo e meno professionalità è una strada percorribile, oppure il futuro sta nel passato?</i>
12.30-14.30	Show Cooking	<b>"JuniorChef"</b>	Un grande chef proporrà e realizzerà una pietanza facendo da guida agli studenti che la dovranno replicare e presentare per la degustazione, partecipando al concorso che Fipe organizza in collaborazione con ALMA e gli Istituti Professionali Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Città di Milano. Chef: <b>Claudio Sadler</b>
14.30-16.30	Master Class	<b>"Lavoro nella Ristorazione: risorsa vincente oltre i confini generazionali"</b>	<i>La Ristorazione come opportunità di lavoro per tanti giovani e per lavoratori esperti: è possibile far convivere l'esperienza e l'innovazione nelle imprese dell'ospitalità? Fipe, di fronte ai profondi cambiamenti in atto, sostiene la necessità di un raccordo più stretto di tutti i soggetti istituzionali e sociali del territorio e, in particolare, con il sistema produttivo, il sistema scolastico-formativo e il mondo del lavoro. Un nuovo modo di fare impresa, in grado di realizzare occasioni di lavoro tra imprenditori e docenti delle scuole e momenti di apprendimento per gli studenti.</i>
16.30-17.30	Breakfast/TeaRoom	<b>L'ora del Thè fumante</b>	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Thè in collaborazione con ADeMaThè
17.15-18.15	Master Class	<b>Il Tea Sommelier</b>	Le nuove professioni del Thè - in collaborazione con ADeMaThè
17.30-18.30	Happy hour/Movida	<b>Happy Hour Show</b>	Il maestro Pierluigi Cucchi, responsabile della formazione della Fipe, presenta cocktail e abbinamenti improntati al "bere responsabile" e alla qualità dei prodotti
10.00-18.00	Fipe-Inei Coffee Show	<b>Coffee Tasting:</b> banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale. <b>Coffee Award "L'Italia dell'Espresso":</b> gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.	





### Sabato 19 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	<b>Non solo brioche (dimostrazione)</b>	Idee, prodotti e tecnologie per le colazioni tradizionali ed innovative
10.30-11.30	Master Class	<b>Tutti i colori del Thè</b>	<i>Workshop intensivo sul thè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè in collaborazione con ADeMaThè</i>
11.30-12.30	Master Class	<i>FB manager, ci sei?</i>	<i>l'attenzione agli acquisti e il principio dell'economia "intelligente" a cura di Fast Gourmet</i>
11.30-12.30	Light Lunch	<b>"L'innovazione nelle attrezzature per la ristorazione" (testimonianze)</b>	<i>L'innovazione tecnologica nel campo delle attrezzature per la ristorazione è in continua evoluzione con l'obiettivo di migliorare sia l'attività di front office con il cliente che quella più direttamente collegata alla "produzione" in cucina. L'obiettivo di Fipe è fare il punto sul cambiamento attraverso i protagonisti del mondo dell'equipment e della Ristorazione.</i>
12.30-14.30	Show Cooking	<b>"JuniorChef"</b>	Un grande chef proporrà e realizzerà una pietanza facendo da guida agli studenti che la dovranno replicare e presentare per la degustazione, partecipando al concorso che Fipe organizza in collaborazione con ALMA e gli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Città di Milano. <b>Chef: Luca Marchini</b>
14.30-16.30	Master Class	<b>"Chef o manager? questo è il dilemma"</b>	<i>La complessità del mercato richiede sempre più competenze manageriali per chiunque gestisca un'attività d'impresa. Se in generale si dice che non basta più saper far di conto, nello specifico della ristorazione si dice che non basta più saper far da mangiare. Secondo la Fipe il controllo di gestione, il marketing, la comunicazione sono le leve del ristoratore al passo con i tempi.</i>
15.00-16.00	Show Cooking	<b>I "Classici D'Autore" con prodotti cotti sottovuoto a basse temperature</b>	Show Cooking a cura di Fast Gourmet
16.30-17.30	Breakfast/TeaRoom	<b>L'ora del Thè fumante</b>	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Thè in collaborazione con ADeMaThè
17.15-18.15	Master Class	<b>Il Tea Taster</b>	Le nuove professioni del Thè - in collaborazione con ADeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	<b>Happy Hour Show</b>	Il maestro Pierluigi Cucchi, responsabile della formazione della Fipe, presenta cocktail e abbinamenti improntati al "bere responsabile" e alla qualità dei prodotti

10.00-18.00 Fipe-Inei Coffee Show

**Coffee Tasting:** banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale.

**Coffee Award "L'Italia dell'Espresso":** gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.





### Domenica 20 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	<b>Non solo brioche (dimostrazione)</b>	Idee, prodotti e tecnologie per le colazioni tradizionali ed innovative
11.00-12.00	Show Cooking	<b>I "Classici D'Autore" con prodotti cotti sottovuoto a basse temperature</b>	Show Cooking a cura di Fast Gourmet
10.30-11.30	Master Class	<b>Tutti i colori del Thè</b>	<i>Workshop intensivo sul thè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè in collaborazione con ADeMaThè</i>
11.30-12.30	Light Lunch Restaurant	<b>Fast&amp;good (dimostrazione)</b>	<i>La pausa pranzo tra tradizione e nuove tendenze</i>
12.30-14.30	Area Show Cooking	<b>Show Cooking JuniorChef</b>	Un grande chef proporrà e realizzerà una pietanza facendo da guida agli studenti che la dovranno replicare e presentare per la degustazione, partecipando al concorso che Fipe organizza in collaborazione con ALMA e gli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Città di Milano. Chef: <b>Tano Simonato</b>
14.30-16.30	Master Class	<b>"Ristorazione 2.0"</b>	<i>Il web ed i social media hanno profondamente cambiato la vita delle persone e, con essa, il modo di lavorare in tanti settori. La ristorazione è coinvolta da questo processo di trasformazione? È la domanda a cui Fipe cercherà di rispondere nella tavola rotonda "Ristorazione 2.0".</i>
16.30-17.30	Breakfast/TeaRoom	<b>L'ora del Thè fumante</b>	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Thè in collaborazione con ADeMaThè
17.15-18.15	Master Class	<b>Il Tea Trader</b>	Le nuove professioni del Thè - in collaborazione con ADeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	<b>Happy Hour Show</b>	Il maestro Pierluigi Cucchi, responsabile della formazione della Fipe, presenta cocktail e abbinamenti improntati al "bere responsabile" e alla qualità dei prodotti
10.00-18.00	Fipe-Inei Coffee Show	<b>Coffee Tasting:</b> banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale. <b>Coffee Award "L'Italia dell'Espresso":</b> gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.	





### Lunedì 21 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	<b>Non solo brioche (dimostrazione)</b>	Idee, prodotti e tecnologie per le colazioni tradizionali ed innovative
10.30-11.30	Master Class	<b>Tutti i colori del Thè</b>	<i>Workshop intensivo sul thè insieme agli esperti dell'Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè in collaborazione con ADeMaThè</i>
11.30-12.30	Light Lunch Restaurant	<b>Fast&amp;good (dimostrazione)</b>	<i>La pausa pranzo tra tradizione e nuove tendenze</i>
12.30-14.30	Area Show Cooking	<b>Show Cooking JuniorChef</b>	Un grande chef proporrà e realizzerà una pietanza facendo da guida agli studenti che la dovranno replicare e presentare per la degustazione, partecipando al concorso che Fipe organizza in collaborazione con ALMA e gli Istituti Professionali Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Città di Milano.  Chef: <b>Fabrizio Ferrari</b>
14.30-15.30	Master Class	<b>Presentazione Eat 2 (testimonianze)</b>	Come riempire tavoli vuoti dei ristoranti con offerte last minute
16.30-17.30	Breakfast/TeaRoom	<b>L'ora del Thè fumante</b>	Un viaggio tra i profumi, i colori e i sapori di diverse varietà di Thè in collaborazione con ADeMaThè
17.15-18.15	Master Class	<b>Il Tea Sommelier</b>	Le nuove professioni del Thè - in collaborazione con ADeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	<b>Happy Hour Show</b>	Il maestro Pierluigi Cucchi, responsabile della formazione della Fipe, presenta cocktail e abbinamenti improntati al "bere responsabile" e alla qualità dei prodotti
10.00-18.00	Fipe-Inei Coffee Show	<b>Coffee Tasting:</b> banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale. <b>Coffee Award "L'Italia dell'Espresso":</b> gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.	





Martedì 22 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.00	Light Lunch Restaurant	<b>“Lay out, servizio e formule emergenti nella ristorazione” (testimonianze)</b>	<i>Nella definizione di un nuovo format di pubblico esercizio la Fipe analizza quali sono i trend emergenti per il lay out di un esercizio di ristorazione. In questa tavola rotonda si confronteranno produttori, ristoratori e interior designer.</i>
11.00-13.00	Master Class	<b>“Per una buona alimentazione fuori casa”</b>	<i>La Fipe presenta il “Manuale di Corretta Prassi Operativa Ristorazione Gastronomia Gelateria Pasticceria”, approvato dal Ministero della Salute.</i>
13.00-14.30	Area Show Cooking	<b>Show Cooking JuniorChef</b>	<b>Premiazione Concorso</b>
10.00-16.30	Fipe-Inei Coffee Show	<b>Coffee Tasting:</b> banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale. <b>Coffee Award “L'Italia dell'Espresso”:</b> gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.	

