

FIPE LANCIA "PROFESSIONE BARMAN"

UN PROGRAMMA DI CORSI PER I BARISTI DEL PRESENTE E DEL FUTURO

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi presenta un ciclo di incontri formativi in tutta Italia rivolti agli operatori del settore e a chi desidera avvicinarsi alla professione di barman. Al termine dei corsi una giuria selezionata valuterà i risultati ottenuti con una cocktail competition aperta al pubblico.

Roma, 29 febbraio 2016 - Il segreto di un cocktail perfetto? Il giusto mix di preparazione ed esperienza, gli skill indispensabili di un barman professionista. Caratteristiche non semplicemente fini a loro stesse ma che si conquistano attraverso un percorso formativo ad hoc. Con questo spirito la [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) lancia "Professione Barman", un ciclo di incontri di aggiornamento e formazione su tutto il territorio nazionale, realizzati in collaborazione con le associazioni di riferimento territoriali e rivolti sia agli operatori che a tutti coloro che desiderano lavorare nel settore.

*"La Fipe da anni presta particolare attenzione all'aspetto formativo dei professionisti del bar - dichiara **Marcello Fiore**, Direttore Generale della Fipe -. Un mondo in fermento che vede la crescente presenza di giovani interessati ad avvicinarsi a questa realtà che in Italia comprende, secondo gli ultimi dati, circa 150.000 bar per un numero complessivo di 213.000 addetti di cui oltre 24.000 apprendisti. Con questo programma di corsi la Federazione si propone di strutturare maggiormente la propria offerta incrementando al contempo la sinergia con le associazioni territoriali su tutto il territorio nazionale: un importante valore aggiunto per incrementare la pervasività delle proposte e l'affiancamento formativo, il supporto e la consulenza agli operatori".*

I corsi, organizzati in diverse città italiane in collaborazione con le associazioni locali, sono tenuti da **Pierluigi Cucchi** e sono articolati in due differenti moduli:

- **Primo livello:** un corso che si propone di fornire le conoscenze del mondo del bar a tutti coloro che siano interessati a questa professione, sia per ragioni professionali che per interesse personale. L'incontro, articolato in aspetti teorici e pratici, intende fornire ai partecipanti le conoscenze per selezionare e fruire al meglio dei vari prodotti, approfondire le competenze in fatto di vini, liquori e distillati, trasmettere le indicazioni utili per una corretta preparazione e miscelazione di cocktail e long drink. Ampio spazio sarà dato alle esercitazioni pratiche, mentre particolare attenzione sarà rivolta alla capacità di proporre, accanto ai cocktail internazionali, nuovi drink di tendenza.
- **Secondo livello:** corso ad alta specializzazione principalmente focalizzato sulle tecniche di preparazione e miscelazione di cocktail e long drink. Un percorso formativo di carattere prevalentemente pratico, rivolto a coloro che hanno già frequentato il corso di primo livello.

Alle lezioni saranno inoltre presenti responsabili della Fipe per approfondire materie di particolare rilevanza per il settore: business e gestione dell'impresa; normative vigenti (igienico-sanitaria, gestione del rapporto di lavoro, ecc.); start up e i servizi del sistema Fipe - Confcommercio. A conclusione dei corsi è prevista una verifica finale per i partecipanti, una cocktail competition aperta al pubblico. Durante la cocktail competition gli allievi del corso dovranno preparare un solo drink miscelato e decorato a piacimento, che verrà valutato da una giuria selezionata, composta da professionisti del settore dei

pubblici esercizi. A seguire la premiazione del cocktail vincitore alla presenza dei rappresentanti dell'associazione territoriale e delle istituzioni locali, insieme alla consegna degli attestati di partecipazione.