



**PIERLUIGI CUCCHI**  
C&C CONSULTING S.R.L.

in collaborazione con



*trasforma la tua professionalità  
in imprenditorialità*



# Pierluigi Cucchi

Gli studi classici non hanno saputo contenere la voglia di avventura che mi ha portato lontano dalla bassa bergamasca, prima tra i paracadutisti poi, con in tasca le prime esperienze con il mixer, sulle grandi navi da crociera, in tempo per assaporare il gusto ed il fascino di un mondo ancora assolutamente esclusivo.

A Milano, Brera, lì ad imparare il mestiere ed osservare la vita di chi attraversa le mode e anima i grandi locali. Ancora, i grandi alberghi della Riviera, Madonna di Campiglio. Gli appuntamenti con le competizioni importanti, i riconoscimenti. Poi a casa ho aperto e avviato diversi locali a Bergamo e dintorni per tornare infine a Romano con un ristorante.

Ma la curiosità è sempre stata mia compagna; da anni impegnato nelle associazioni di categoria mi sono dedicato con passione alle problematiche della formazione ed ora organizzo e programmo corsi in molte città d'Italia con Fipe nelle varie Confcommercio provinciali, cercando di insegnare che preparare un drink, servire in un ristorante o operare in un grande albergo non è solo imparare buoni gesti, ma è presenza discreta, ricerca estetica e soprattutto cultura e competenze capaci di ingenerare, evocare e trasmettere emozioni e sogni.



# Corsi Sala Ristorante

## TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA RISTORANTE

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di evidenziare il giusto valore e la dignità operativa del "professionista di Sala" in grado sia di svolgere ruoli di accoglienza e di ospitalità, sia di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di Sala, consolidando una conoscenza merceologica adeguata. L'esperienza del cliente all'interno del ristorante si arricchisce e diventa un indimenticabile percorso emozionale solo quando il valore degustativo del piatto preparato dagli Chef in cucina è unito al servizio che viene erogato da figure fortemente professionalizzate in Sala.

# Corsi di formazione nell'Hotelleria

## TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA RISTORANTE, BAR E HOUSEKEEPING

Il compiacimento del cliente all'interno di un albergo diventa un incancellabile percorso appagante solo quando è totale e coinvolgente. Questo inizia con l'accoglienza, per poi continuare al ristorante, dove il servizio erogato da figure fortemente professionalizzate in Sala Ristorante accompagna il valore degustativo del piatto preparato dagli Chef in cucina. Prosegue al Bar, per essere intrattenuti con discrezione, cortesia e con competenza, venendo gratificati da un'ampia offerta di selezionate bevande. Infine si conclude pernottando in un'accogliente e rilassante camera dell'hotel resa confortevole e sicura dalle competenze operative degli addetti dell'Housekeeping. Il percorso formativo ha la chiara finalità di far risaltare il giusto valore del "Professionista di Sala Ristorante, Bar e dell'Housekeeping" in grado sia di ricoprire ruoli di accoglienza e di ospitalità, sia di gestire con abilità e perizia le tecniche legate al servizio. Inoltre ha lo scopo di consolidare una conoscenza culturale e merceologica adeguata, venendo incontro alle esigenze della intercambiabilità dei ruoli operativi a seguito delle mutate esigenze di servizio all'interno delle strutture di lavoro.



# Corsi di formazione Barman

## PRIMO LIVELLO

Il corso si propone di fornire le conoscenze del mondo del Bar a tutti coloro che siano interessati a questa professione, per ragioni di lavoro o di diletto personale. Il corso, articolato in aspetti teorici e pratici, intende fornire ai partecipanti le conoscenze per utilizzare al meglio i prodotti, distinguere vini, riconoscere distillati e liquori, imparare la corretta adattabilità dei prodotti e le dosi di miscelazione, leggere le ricette e proporre cocktails e long drinks. Ampio spazio viene dedicato alle esercitazioni pratiche.

## SECONDO LIVELLO

Il corso di elevata specializzazione è idoneo a sviluppare ed analizzare le varie famiglie di cocktails, rivisitandole ed attualizzandole con nuove tecniche propositive ed una moderna metodologia operativa. Trattasi di un percorso formativo di carattere prevalentemente pratico. Il lavoro didattico in aula viene organizzato su diverse postazioni, indispensabili per le esercitazioni pratiche, tutte predisposte con gli strumenti tecnici adeguati. Durante il corso vengono utilizzate proiezioni per facilitare l'apprendimento. È presente una bottigliera molto capiente e ricca di prodotti di pregio. Viene distribuita per ogni allievo una cartella contenente i vari libri di testo con blocco-note e penna logata.



# Pubblicazioni

La nostra società ha pubblicato i volumi "I quaderni del Bar" frutto dell'esperienza di Pierluigi Cucchi, professionista che vanta un'esperienza trentennale nel settore della formazione in ambito Bar-ristorativo, socio fondatore della C&C Consulting S.r.l. e membro del consiglio direttivo Fipe per 25 anni. I volumi rappresentano una guida completa per barman professionisti, in quanto raccolgono le migliori ricette di drinks, offrono centinaia di consigli sulla preparazione di cocktails, contribuiscono a costruire una buona conoscenza culturale ed infine forniscono utili suggerimenti per un corretto e competente comportamento in sala ristorante.



# Strumenti didattici

Durante i nostri corsi è disponibile per i partecipanti il kit per esercitazioni a casa, che comprende:

Shaker Boston - Tumbler grande - 2 coppe da cocktail - Old fashioned - Misurino - Stir - Trainer - Pinza da ghiaccio - Pestello - Volume didattico.



# Sponsor





**C&C CONSULTING S.R.L.**  
**PIERLUIGI CUCCHI**

**C&C CONSULTING S.r.l.**

Via Clara Maffei, 14/A - 24121 Bergamo (BG)

C.F. e P.IVA: 03458860164

[pierluigi.cucchi@gmail.com](mailto:pierluigi.cucchi@gmail.com)

[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)