Professione barman, al via il nuovo progetto formativo di Fipe

professione-barman-580x333-b73729d5

I gestori di pubblico esercizio e coloro che vogliono avvicinarsi alla professione di barman già lo sanno: per accedere al mercato e competere sono necessarie proposte di aggiornamento professionale di livello qualitativo elevato, complete. Un mondo in fermento, quello del “bar”, 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.

img3998Sulla base di questa esigenza, la Fipe, in collaborazione con le associazioni territoriali aderenti, lancia PROFESSIONE BARMAN, un percorso formativo che si propone di fornire un quadro esaustivo sul mondo del bar, dalla selezione e utilizzo dei vari prodotti, alle indicazioni utili per la preparazione di cocktail e long drinks. Un’attività complessa, che va pianificata con cura, e il cui buon esito dipende da molti fattori che interagiscono tra loro. La PROFESSIONE BARMAN richiede infatti competenze tecniche e capacità manageriali, di marketing, organizzative, gestionali e conoscenze in ambito igienico sanitario, ecc.

Con questo programma di attività Fipe si propone di trasmettere non solo tecniche professionali al massimo livello, ma anche tutti gli aspetti caratterizzanti l’impresa (gestione e norme), in rapporto al contesto sociale, culturale ed economico.

Gli incontri organizzati da Fipe sono tenuti e coordinati da Pierluigi Cucchi, da anni stimato docente già conosciuto per diverse esperienze vissute con successo in molte realtà territoriali.

La struttura dei corsi

Il **corso base** (30 ore distribuite su 5 giorni lavorativi) prevede le conoscenze per la selezione e le modalità di somministrazione dei vari prodotti, la conoscenza di vini, distillati e liquori e fornisce tutte le

indicazioni necessarie ad una corretta preparazione di cocktail e long drinks.

Il **corso avanzato** (30 ore distribuite su 5 giorni lavorativi), di carattere prevalentemente pratico, è focalizzato sul metodo per una corretta preparazione di bevande miscelate, dallo studio dei cocktail internazionali e relative tipologie per arrivare ad una loro rivisitazione e attualizzazione sulla base di nuove tecniche.

Per completare e arricchire l'offerta formativa Fipe mette a disposizione propri funzionari che interverranno all'incontro su tematiche specifiche di rilevanza per l'attività: start up; business e gestione dell'impresa; normative vigenti per il settore (igienico-sanitaria, gestione del rapporto di lavoro, ecc.); servizi del sistema Fipe-Confcommercio, ecc.

Il percorso formativo si conclude con un contest di verifica per gli allievi: "Cocktail competition", durante la quale i partecipanti dovranno provare le conoscenze sui prodotti, la loro miscelazione, la presentazione. L'evento si concluderà con la cerimonia di premiazione alla presenza dei rappresentanti dell'Associazione territoriale, media e Istituzioni locali.

Un'ottica di marketing

Al termine del percorso formativo saranno analizzati i dati relativi alla soddisfazione sulla qualità dell'apprendimento dei corsisti. Verranno valutate, insieme all'associazione territoriale, successive iniziative formative attraverso cui promuovere il potenziamento, l'innovazione e la qualità dei pubblici esercizi in un'ottica di marketing associativo e settoriale.

«La Fipe – afferma il presidente Lino Enrico Stoppani – ha l'occasione di intervenire nel "mercato" della formazione quale organizzazione di riferimento per gli imprenditori del settore. In virtù della rappresentanza di interessi di mercato, ma anche etici e culturali, la Fipe può (deve) farsi garante della trasmissione delle competenze ai "professionisti" del futuro, siano essi dipendenti che nuovi imprenditori».