



Venerdì 18 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	Welcome Coffee	Il breakfast e la tradizione dell'espresso italiano presentata da Luigi Odello
11.30-12.30	Light Lunch Restaurant	"Il bar del futuro" (testimonianze)	<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	Area Show Cooking	Show Cooking JuniorChef	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: Claudio Sadler
14.30-16.30	Master Class	"Lavoro nella Ristorazione: risorsa vincente oltre i confini generazionali"	<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	Tea Room	La Fipe presenta la cultura e l'arte del the: dimostrazioni e degustazioni di thè di grande qualità in collaborazione con DeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	Happy Hour Show	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 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. Coffee Innovation: momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche per la preparazione del buon espresso italiano. In collaborazione con INEI – Istituto dell'Espresso Italiano





Sabato 19 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	Non solo brioche (dimostrazione)	Idee, prodotti e tecnologie per le colazioni tradizionali ed innovative
11.30-12.30	Light Lunch Restaurant	“L’innovazione nelle attrezzature per la ristorazione” (testimonianze)	<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	Area Show Cooking	Show Cooking JuniorChef	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: Luca Marchini
14.30-16.30	Master Class	“Chef o manager? questo è il dilemma”	<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>
16.30-17.30	Breakfast/TeaRoom	Tea Room	La Fipe presenta la cultura e l’arte del the: dimostrazioni e degustazioni di thè di grande qualità in collaborazione con DeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	Happy Hour Show	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 Coffee Show	<p>Coffee Tasting: banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale.</p> <p>Coffee Award “L'Italia dell'Espresso”: gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.</p> <p>Coffee Innovation: momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche per la preparazione del buon espresso italiano.</p> <p>In collaborazione con INEI – Istituto dell'Espresso Italiano</p>	





Domenica 20 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.00-11.30	Breakfast/Tea Room	Non solo brioche (dimostrazione)	Idee, prodotti e tecnologie per le colazioni tradizionali ed innovative
11.30-12.30	Light Lunch Restaurant	Fast&good (dimostrazione)	<i>La pausa pranzo tra tradizione e nuove tendenze</i>
12.30-14.30	Area Show Cooking	Show Cooking JuniorChef	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: Carlo Cracco(*)
14.30-16.30	Master Class	"Ristorazione 2.0"	<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	Tea Room	La Fipe presenta la cultura e l'arte del the: dimostrazioni e degustazioni di thè di grande qualità in collaborazione con DeMaThè
17.30-18.30	Happy hour lounge	Happy Hour Show	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 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. Coffee Innovation: momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche per la preparazione del buon espresso italiano. In collaborazione con INEI – Istituto dell'Espresso Italiano

(*) in attesa di conferma





Martedì 22 ottobre 2013

ORARIO	LOCATION	EVENTO	TEMA
10.30-12.30	Light Lunch Restaurant	“Lay out, servizio e formule emergenti nella ristorazione” (testimonianze)	<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	“Per una corretta alimentazione fuori casa”	<i>La Fipe, in collaborazione con il Ministero della Salute, presenta le buone prassi per l'alimentazione nella ristorazione ed il Manuale di Corretta Prassi Operativa, alla presenza del Direttore Generale del Ministero della Salute dott. Silvio Borrello</i>
12.30-14.30	Area Show Cooking	Show Cooking JuniorChef	<p>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.</p> <p>Finale e Premiazione Concorso</p>
10.00-16.30	Fipe Coffee Show		<p>Coffee Tasting: banco di assaggio con presentazione di miscele di caffè certificate di diverse regioni d'Italia per un vero e proprio viaggio sensoriale.</p> <p>Coffee Award “L'Italia dell'Espresso”: gioco che permetterà di cogliere ed apprezzare le varietà territoriali dell'espresso italiano.</p> <p>Coffee Innovation: momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche per la preparazione del buon espresso italiano.</p> <p>In collaborazione con INEI – Istituto dell'Espresso Italiano</p>

