



A Catania nasce la nuova FIPE ACADEMY CHEF EXPERIENCE, la formazione a cura di Fipe Confcommercio



Punta ancora sulla formazione, la FIPE Confcommercio di Catania, con il lancio della nuova **FIPE ACADEMY CHEF EXPERIENCE**, il nuovo servizio pensato per gli imprenditori del settore Ho.Re.Ca. E' stato presentato stamattina alla stampa e agli operatori del settore uno spazio moderno e attrezzato nel cuore barocco di Catania, in Piazza Ogninella 12 presso la sede di Etna Food Academy, partner del progetto, che ospiterà la nuova scuola pronta a formare titolari e personale di ristoranti, pizzerie, bar e tutto il mondo della somministrazione. «Oggi più che mai il successo di un ristorante o di un'impresa che lavora nel settore food è decretato dalla professionalità - ha affermato il presidente regionale e provinciale della FIPE Confcommercio Dario Pistorio - Le nuove competenze in campo tecnologico insieme agli antichi saperi della nostra cucina, ma anche la conoscenza di quelli che sono gli adempimenti e le normative da rispettare, la formazione in cucina o in sala o in amministrazione sono le armi necessarie per ogni imprenditore che vuole fare strada. Solo i veri professionisti sono destinati a resistere in un mondo dove la concorrenza è spietata. In un settore, quello del food, dove c'è ancora purtroppo tanta improvvisazione, occorre formare il futuro imprenditore, i titolari e gli addetti ai lavori per non farli trovare impreparati da una clientela sempre più esigente». Convinta di ciò, FIPE Confcommercio ha sposato la proposta di Etna Food Academy di Giovanni Trimboli, esperto del settore con anni di esperienza nella ristorazione, coinvolgendo partner tecnici come Electrolux, che ha fornito all'Academy cucine e attrezzature; Altasfera, rete italiana di cash and carry presente nel circuito Ho.Re.Ca; Brasilrecca, eccellenza tutta siciliana nella produzione di caffè. A sostenere FIPE ACADEMY CHEF EXPERIENCE anche l'ente di formazione del Sistema Confcommercio. «Attraverso lo strumento dei fondi interprofessionali - ha spiegato Giuseppe Cusumano, responsabile Isfoter Confcommercio - vogliamo offrire l'erogazione di percorsi formativi gratuiti finalizzati allo sviluppo di nuove competenze, l'azienda deve comprendere qual è il ruolo assegnato a ciascuno dei lavoratori che vi operano e le esigenze formative di ciascuno di essi». «L'Academy - ha aggiunto Giovanni Trimboli -, oltre a fornire un team di esperti agli operatori della somministrazione che vorranno acquisire maggiore consapevolezza manageriale e migliorare le performance del proprio personale, vuole essere un punto di incontro per chi lavora nel mondo della ristorazione, un luogo dove fare briefing, cooking show, convegni ed eventi. Uno spazio a disposizione per lavorare e scambiarsi esperienze».