



**XXVI CONGRESSO NAZIONALE FIC
SHERATON ROMA HOTEL
AGORA' DEI GIOVANI**

Destinatari:

Giovani chef iscritti alla F.I.C. di età compresa tra i 18 e 30 anni

Svolgimento:

Sheraton Hotel Roma dal 17 Novembre al 18 Novembre 2008

Natura dell'evento:

Approfondimento tematico sulla cucina italiana che contribuirà a chiarire le problematiche inerenti alla cucina odierna, con un occhio particolare al successo delle disparate originalità regionali; effetto del rapporto fra attori, prodotti alimentari, conoscenze e territorio.

Promotore:

- Federazione Italiana Cuochi
- Dipartimento pubbliche relazioni e formazione
- Compartimento giovani

Titolo:

Agorà dei giovani – (percorso tecnico formativo operativo)

Descrizione:

Incontro tecnico operativo con i più importanti Maestri la cui esperienza culinaria stimoli i giovani a potenziare il proprio background formativo.

In particolare:

- Informazione concernente il settore di riferimento, alle sue regole, alle sue tendenze, alle opportunità occupazionali;
- Orientamento personale e professionale ma anche motivazionale;
- Sviluppo di capacità, conoscenze, abilità strumentali e competenze che facilitino la possibilità d inserimento nel mondo del lavoro.

L'evento si articolerà come segue:

Lunedì 17 novembre 2008

I SESSIONE

Seminario formativo:

Ore 14.30 **Paolo Caldana e Giacomo Giancaspro.**
Puntare sui giovani cuochi.

Attività operativa

Ore – 15.00 – **Luciano Tona**

La cucina Italiana tra tradizione ed innovazione

Ore – 16.00 – **Marco Valletta**

La cultura del piatto unico. (perché il cuoco è un promotore di salute)

Ore – 17.00 – **Massimo Bottura**

Nuove tendenze.

Ore – 18.00 – **Michele D'Agostino**

Ristorazione di qualità e cucina povera

Martedì 18 novembre 2008

II SESSIONE

Seminario formativo

Ore – 09.00 – **Alessandro Circiello**

La spettacolarizzazione della cucina tra globalizzazione e territorialità.

Attività operativa

Ore – 11.00 – **Umberto Vezzoli**

La cucina vivace, creativa e di intuizioni golose.

Ore – 12.00 – **Fabio Baldassarre**

La tecnologia in cucina tra standardizzazione e differenziazione

Martedì 18 novembre 2008

III SESSIONE

Seminario formativo

Ore –15.00 – **Gualtiero Marchesi**

Il Maestro si racconta.

L'esperienza di un Cuoco che è diventato il Cuoco Italiano più famoso del mondo.

Si parlerà del Codice Marchesi e dello stile Italiano.

Attività operativa

Ore – 17.00 – **Davide Malizia**

Lo zucchero diventa arte.

Seminario conclusivo

Ore – 18.00 – **Luigi Cremona**

La critica gastronomica come stimolo per i giovani.

Interverranno alla tavola rotonda personalità dello spettacolo.

Per prenotazioni e maggiori informazioni rivolgersi alla Federazione Italiana Cuochi :
Tel. 02.66712162 Email: fic@fic.it