

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La gara di cocktail dei futuri barman, ecco com'è andata

Andrea Camurani · Friday, May 6th, 2016

Il 27 aprile hanno avuto luogo presso il Cfp di Luino la Cocktail Competition e la Finger Food Competition.

Si tratta di un'unità didattica ideata dal corso alberghiero di Luino, che prevede la realizzazione da parte degli allievi di cocktail dal moderato tenore alcolico o analcolico e di ricette di finger food, con destinazione di accompagnamento ad un drink aperitivo; all'esecuzione vera e propria si accosta una ricerca preliminare riguardante le caratteristiche organolettiche e merceologiche dei prodotti utilizzati.

La Cocktail e la Finger Food Competition sono l'ultimo tassello del percorso formativo della scuola alberghiera di Luino, il punto di arrivo del terzo anno dopo le sperimentazioni della Restaurant Competition e della Buffet Competition (unità formative rispettivamente del primo e secondo anno).

La formazione si tinge del colore della competizione per stimolare la creatività degli studenti e, conciliando lezioni teoriche e pratica di laboratorio, si presenta come il sistema più efficace per far apprendere, e ancor più comprendere, le tecniche di miscelazione del cocktail nonché i segreti del finger food.

La gara si svolge, infatti, in un clima di sana rivalità, atto a creare un senso di solidarietà e collaborazione tra i compagni stessi che si calano per qualche ora nel mestiere vero e proprio: alla creazione del cocktail degli allievi di salabar, che eseguono il lavoro con gesti quasi rituali quali il raffreddamento del bicchiere, la miscelazione degli ingredienti selezionati dagli stessi e la guarnizione finale della bevanda, si accompagna il lavoro degli studenti di cucina che, dietro le quinte del laboratorio, si cimentano in gustose creazioni culinarie accuratamente decorate.

Il lavoro di ricerca, coordinato dai docenti di laboratorio Moreno Tosi e Roberto Riva e con la partecipazione di tutto il corpo docente, coinvolge gli allievi per l'intero anno formativo e diviene pertanto l'oggetto della tesi di qualifica triennale; ancor più significativo ai fini didattici risulta essere lo scopo ultimo di questa giornata, cioè l'acquisizione delle competenze tecniche e della sicurezza necessaria per affrontare il mondo lavorativo.

This entry was posted on Friday, May 6th, 2016 at 6:24 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.

