

PROGRAMMA GENERALE

**Domenica 9 ore 11:00 INAUGURAZIONE I° MOSTRA CONVEGNO TIRRENO C.T
ROMA DA GUSTARE**

A.D.A

ASSOCIAZIONE DIRETTORI D'ALBERGO

PIAZZA DELL'ACCOGLIENZA

Pad.7 corsie E/F

Martedì 11 :

ore 11: "Analisi macroeconomiche per anticipare il mercato del lusso", saranno relatori la sig.ra Flavia Fontanesi e il Dott.Roberto Necci

ore 12: "Analizzare, comprendere ed anticipare i nuovi flussi della ricchezza nel mondo", sarà relatore il dott.Roberto Necci

A.M.I.R.A

ASSOCIAZIONE ITALIANA MAITRE ALBERGATORI RISTORATORI

PIAZZA DELL'ACCOGLIENZA

Pad.7 corsie E/F

Domenica 9

ore 10: Presentazione dell'Associazione.

ore 14: Seminario sulle "Intolleranze Alimentari".

ore 17: L'accoglienza nella sala ristorante, evoluzione del servizio sino ad oggi.

Lunedì 10

ore 12: La "mise en place", biglietto da visita del ristorante.

ore 16: Lavorare davanti al cliente, "L'arte del flambeè e del trancio".

Martedì 11

ore 13: Organizzare un evento: il banqueting e il catering.

ore 17: La compilazione di una carta delle vivande, il "menù a km 0".

Mercoledì 12

ore 12: Seminario sull'etica professionale: la figura del Maitre oggi.

AGORA' DEI GIOVANI CUOCHI

A CURA DEL COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C

Pad.7 corsie C/D/E

Martedì 11

ore 10: Apertura dei lavori con registrazione dei giovani cuochi e saluti del Presidente della Federazione Italiana Cuochi Paolo Caldana, del Responsabile Compartimento Giovani Alessandro Circiello e Gianluca Drago.

ore 11: Apertura dell'Agorà; durante tutta la giornata si alterneranno interventi dei Maestri Chef fra i quali Antonello Colonna, Salvatore Tassa, Enrico Derflinger, Fabio Abbatista, Nadia Santini

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

PIAZZA DELL'ACCOGLIENZA

PROGRAMMA GENERALE

Pad.7 corsie E/F

Domenica 9

ore 10: Presentazione dell'Associazione.

ore 15: Degustazione guidata di vini passiti.

Lunedì 10

ore 17: Degustazione guidata di "Grandi Rossi d'Italia".

Martedì 11

ore 15: Degustazione guidata di "Bollicine Trento doc".

Mercoledì 12

ore 11: Presentazione dell'Associazione e degustazioni guidate.

ASSOCIAZIONE ITALIANA HOUSEKEEPER

PIAZZA DELL'ACCOGLIENZA

Pad.7 corsie E/F

Domenica 9

ore 10: Presentazione dell'Associazione.

ore 11: Presentazione della figura della Governante d'Albergo nel quotidiano attraverso un percorso a pannelli fotografici guidato.

Lunedì 10

ore 15: Corso veloce della professione della Governante d'Albergo tramite illustrazioni.

Martedì 11

ore 11: Allestimento di una camera d'albergo, tecniche e dimostrazioni pratiche.

Mercoledì 12

ore 10: Seminario - L'interazione tra i vari reparti dell'hotel attraverso una comunicazione efficace che andrà a coinvolgere anche le altre associazioni.

ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI

FORUM DELLA GELATERIA

Pad.7 corsie D/E

Domenica 9

ore 10: Workshop Sicurezza sul lavoro: intervento tenuto dagli esperti e tecnici del settore sulla normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro (dgl181/2008).

ore 12: Apertura iscrizioni del concorso "Gelato al Caffè 2014", una competizione che offre la possibilità di mettere in mostra estro, creatività e qualità del gelato artigianale.

Lunedì 10

ore 10: Seminario sulla Sicurezza Alimentare con presentazione del protocollo d'Intesa in merito all'unicità di interpretazione delle leggi sull'igiene degli alimenti HACCP e Sicurezza sul lavoro da parte delle A.S.L di Roma e provincia.

ore 11: Riunione programmatica del "Club degli Ambasciatori del gelato artigianale ed eventuali affiliazioni.

La Bontà è una Scelta



VIENI A PROVARE I NOSTRI PRODOTTI
Pad. 7 - Corsia B/C



PROGRAMMA GENERALE

ore 15: Workshop sull'igiene e sicurezza degli alimenti; intervento da parte di tecnici ed esperti del settore sull'applicazione dei principi dell'HACCP in recepimento della normativa europea.

Martedì 11

ore 10: Festa di premiazione delle gelaterie partecipanti alla "Festa del Gelato a Primavera 2014"

Celebrazione del 70° anniversario dell'Associazione Esercenti Bar e pubblici esercizi di Roma e provincia.

ore 15: Premiazioni finali del concorso "Gelato al Caffè 2014".

ore 16: Convegno dal titolo "I pubblici esercizi tra innovazione, competitività, professionalità e tradizione enogastronomica regionale".

Mercoledì 12

ore 10: Workshop sulla sicurezza sul lavoro; interventi tenuti da tecnici e esperti del settore sulla normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro.

ore 11: Workshop sull'igiene e sicurezza degli alimenti; interventi tenuti da tecnici ed esperti del settore sull'applicazione dei principi dell'HACCP in recepimento delle normative europee.

FEDERAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI ITALIANE DEI PORTIERI D'ALBERGO E FRONT OFFICE

"LE CHIAVI D'ORO"

PIAZZA DELL'ACCOGLIENZA

Pad.7 corsie E/F

Tutti i giorni: presentazione dei profili professionali di portineria e front office, simulazioni delle varie fasi del lavoro.

Domenica 9

ore 10: Presentazione dell'associazione.

ore 12: dibattito sul tema dell'Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita" e come applicarlo alle singole realtà regionali.

Lunedì 10

ore 11: La figura del "Conciierge nel 2015", seminario sulla figura del concierge.

Martedì 11

ore 10: Questionario per sondare le conoscenze degli allievi sulla professione, seguirà dibattito.

Mercoledì 12

ore 12: Seminario sulle politiche turistiche - ipotesi della creazione di una politica nazionale pensata su misura regionale.

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Pad.7 corsie C/D/E

Tutti i giorni: "Artistica 2014", concorso Internazionale di composizioni artistiche per cuochi e pasticceri.

Domenica 9

Variegati con Wafer BABBI

**I Wafer più buoni del mondo
conquistano il tuo gelato.**

Grazie ai Variegati Wafer BABBI il gelato diventa ancora più goloso: la friabilità del Wafer si sposa alla morbida dolcezza della crema, fondendosi nel tuo gelato in un gusto unico e delizioso.



BABBI
since 1952



Seguici su:



BABBI SRL
Via Caduti di Via Fani, 80
47032 Bertinoro (FC) - Italy
Tel +39 0543 448598
info@babbi.it - www.babbi.it

PROGRAMMA GENERALE

ore 11: "Salute, gusto ed eleganza nel piatto" a cura del responsabile del Compartimento Giovani F.I.C Alessandro Circiello.

ore 14: Dimostrazione di proposte Finger Food da concorso a cura dello chef Fabio Mancuso

ore 15.30: Seminario e dimostrazioni tecniche di Aerografie su gelatina per Buffet di prestigio a cura dello Chef Michele D'Agostino.

ore 17: Qualità e lavorazione professionale degli alimenti surgelati a cura degli chef dell'azienda Orogel in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

Lunedì 10

ore 10: Esposizione di sculture in Ghiaccio.

ore 11: Show Cooking a cura dello Chef Alessandro D'Alessio.

ore 12: Show Cooking a cura dello Chef Roberto Rosati, del Dipartimento Solidarietà Emergenza

ore 14: Esame delle lavorazioni in ghiaccio a cura dello Chef Walter Dalla Pozza.

ore 16: Dimostrazione "Le Cucine nei Campi d'Accoglienza" a cura del dipartimento di riferimento F.I.C.

Martedì 11

ore 10: "Agorà dei giovani Chef".

Mercoledì 12

ore 11: Show Cooking a cura del Compartimento Giovani Chef, Chef Simone Loi

ore 12: Show Cooking a cura del Dipartimento Solidarietà Emergenza, Chef Roberto Rosati

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA **Pad.7 corsie C/D/E**

Domenica 9

ore 10: Dimostrazioni live di zucchero artistico con Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria Gelateria Cioccolateria.

ore 15: Dimostrazione di aerografia con i maestri di Equipe Eccellenze Italiane.

Lunedì 10

ore 10: I campioni del Mondo di Pasticceria presentano: "Colori, Forme e Strutture"

ore 15: Dimostrazioni delle squadre che gareggeranno durante la finale mondiale del Campionato del Mondo di Cake Design nel 2015 a Milano.

Martedì 11

ore 10: "The Vision" la pasticceria secondo la Fip; intervverranno personaggi di spicco del panorama internazionale.

ore 15: Dimostrazioni di aerografia con i maestri di Equipe Eccellenze Italiane.

Mercoledì 12

ore 10: Piece artistiche realizzate da Equipe Eccellenze Italiane Pasticceria ed Equipe Eccellenze Italiane Cake Design; dimostrazioni e live modelling; fiori e tecniche su come costruire un dolce.

FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN **Pad.7 corsie B/C**

PROGRAMMA GENERALE

Domenica 9

Presentazione FIB con il saluto del presidente, dimostrazioni di latteart ad intervalli di 1 ora a partire dalle ore 11.

Lunedì 10

ore 11: "Er Cappuccinone", le migliori scuole alberghiere si contendono il titolo, sulla preparazione di cappuccini decorati.

ore 17: Master formazione in Art&Latte per i docenti delle scuole alberghiere.

Martedì 11

ore 11: "Latte&contemporary" - Competizione tra barman professionisti sulla preparazione di cappuccini.

ore 16: Master in Miscelazione sperimentale alcool&caffè.

Mercoledì 12

ore 11: "Special...mente cappuccino" - Concorso riservato agli alunni Speciali degli Istituti alberghieri Italiani sulla preparazione di cappuccini decorati.

ore 17: Master formazione in Art&Latte per i docenti delle scuole alberghiere.

Tutti i giorni a partire dalle ore 12: Aperitivo presso l'open Bar all'interno dello stand della Federazione Italiana Barman.

PIZZA E PASTA ITALIANA-SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Pad.7 corsie B/C

Domenica 9

ore 10: Junior Pizza Lab - Scuola Italiana Pizzaioli presenta il primo pizza lab dedicato ai più piccoli, un'opportunità formativa per far conoscere a bambini e genitori il lavoro del pizzaiolo, laboratori d'impasto, preparazione di baby pizze per il pubblico e degustazione.

Lunedì 10

ore 10: Giropizza d'Europa, ritorna a Roma la gara di Pizza più famosa d'Europa, quest'anno giunta all'11° edizione. Più di 30 concorrenti, che si sfideranno con la propria "pizza della casa". I primi dieci classificati si aggiudicheranno di diritto il passaggio alla Finalissima che si terrà a marzo 2016.

Martedì 11

ore 10: Pizza & Cooking - Cosa succede quando alta cucina e pizza si incontrano? Uno chef e un pizzaiolo rivisitano le specialità della tradizione romana, dall'amatriciana al cacio e pepe, per la pizza e per i primi piatti. A seguire dimostrazioni e assaggi per il pubblico. L'occasione per vedere chef e pizzaioli in azione...

Mercoledì 12

ore 10: Pizza Forum - Scuola Italiana Pizzaioli invita i ragazzi degli Istituti alberghieri al primo forum interattivo dedicato alla pizza. Lezioni pratiche sul campo, dimostrazioni di impasti e stesure. A seguire cottura e assaggi per tutti.

RISTORAZIONE ITALIANA MAGAZINE-ACCADEMIA PIZZAIOLI

Pad.7 corsie D/E

Domenica 9

ore 10: Dimostrazioni con impasti per pizza tra cui la Pizza senza Glutine con la

PROGRAMMA GENERALE

partecipazione di Stefano Guerin.

Lunedì 10

ore 10: "Gara di Pizza in Teglia".

Martedì 11

ore 10: Audizioni per il Primo" Master Pizza Chef".

Mercoledì 12

ore 10: Dimostrazioni e assaggi di nuovi impasti a cura degli Istruttori di Accademia Pizzaioli.

S.N.I.P-SCUOLA NAZIONALE ITALIANA PIZZAIOLI

Pad.7 corsie E/F

Domenica 9

ore 10: Una occasione dedicata alla scoperta della nuova frontiera della pizza PINSA ROMANA e ZeroGSpecial, una pizza senza glutine di alta qualità.

Lunedì 10

ore 10: "Award Pizza PIZZA CHEF" - Chef & Pizzaiolo per elaborare la miglior pizza chef. PIZZA DESSERT - Pasticciere & Pizzaiolo si fondono assieme per la prima volta realizzando la miglior pizza dessert. PIZZA & BIRRA - Vince il miglior connubio fra la pizza servita e la birra d'accompagnamento. PIZZA & VINO - Vince il miglior connubio fra la pizza servita e il vino d'accompagnamento. PIZZA SENZA GLUTINE - una pizza senza glutine di alta qualità che non avrà nulla da invidiare al prodotto convenzionale. PIZZA FREE STYLE - volteggiando il disco di pasta con la migliore coreografia e coordinamento a ritmo di musica. PIZZA LARGA - vincerà il disco di pasta dal diametro più grande e senza buchi. PIZZA VELOCE - stesura espressa di 5 dischi di pasta della stessa dimensione nel minor tempo possibile. PIZZA BALL - preparazione delle palline (pezzatura) nel minor tempo e del peso dichiarato.

Martedì 11

Ore 10: "Award Pizza TROFEO PINSA ROMANA" - Trofeo dell'imponente Pinsa Romana in competizione per la nuova frontiera della pizza. PIZZA CLASSICA - La convenzionale da non sottovalutare. PIZZA IN TEGLIA ALLA ROMANA - Prodotto tipico laziale che ti vuole conquistare. PIZZA FREE STYLE - Volteggiando il disco di pasta con la migliore coreografia e coordinamento a ritmo di musica. PIZZA LARGA - Vincerà il disco di pasta dal diametro più grande e senza buchi. PIZZA VELOCE - Stesura espressa di 5 dischi di pasta della stessa dimensione nel minor tempo possibile. PIZZA BALL - Preparazione delle palline (pezzatura) nel minor tempo e del peso dichiarato.

Mercoledì 12

ore 10: Presentazione di farina senza glutine e dello spolvero ZeroGSpecial + corso gratuito di pizza senza glutine. Presentazione Chef Atelier Pizzaiolo a cura dello chef e istruttore SNIP - Menici Giacomo.