Seminario gratuito sul progetto #beremeglio

alcolici-40bf62ec

Entra nel vivo il progetto # beremeglio, la “sfida” per un consumo di bevande alcoliche di qualità, lanciata qualche tempo fa Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, e Federvini - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Vini Spumanti, Aperitivi, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini con la collaborazione dell’Associazione Provinciale Pubblici Esercizi (APPE) di Padova, che ospita la fase pilota del progetto.

Il “patto” siglato dalle associazioni per il consumo responsabile dei prodotti alcolici parte da una nuova filosofia che fa dell’esercente di bar e ristoranti il promotore di una cultura di qualità, di responsabilità e di moderazione nei confronti dei propri clienti, grazie ad un’approfondita preparazione professionale, ad un programma di corsi di formazione sul territorio e ad una guida articolata in diversi punti.

Il primo corso formativo avrà luogo oggi martedì 23 febbraio dalle ore 15.30 alle ore 17.30 presso la sede dell’APPE di Padova in via Savelli 28, con la docenza di Filippo Segato – Segretario APPE – e della Responsabile dell’area legislativa della Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Roma Caterina Cirillo. Ai partecipanti sarà distribuita una dispensa pratica con le regole, i consigli e le indicazioni su come gestire il prodotto “alcol” nel contesto del proprio esercizio.

La lezione risponderà a moltissime domande, tra le quali: cosa può accadere al titolare se si rifiuta di servire alcolici ad un cliente che ne corrisponde il prezzo? Come si determina se un cliente è ubriaco? Quali sono le “quantità standard” di bevande alcoliche che vengono somministrate secondo la prassi commerciale? Nell’ultima mezz’ora di apertura del locale è consigliabile aumentare o abbassare le luci? Come interpretare il “linguaggio del corpo” del cliente “alterato”?

http://www.fipe.it/

http://www.federvini.it