



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2018/2019

Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione gastronomica Castelfranco Emilia (MO)

Specializzazione tecnica nazionale	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
Descrizione del profilo	La figura formata avrà competenze specifiche e innovative nell'ambito della progettazione e realizzazione di processi di trasformazione agroalimentare, con particolare riferimento alla promozione delle produzioni tipiche del territorio modenese e alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali
Contenuti del percorso	Analisi del profilo e introduzione al settore; principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; inglese per il settore – livello B1; principali prodotti tipici regionali: normativa, peculiarità produttive e caratteristiche organolettiche; principali tecniche di degustazione e di analisi sensoriale; nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali; evoluzione del gusto e tendenze enogastronomiche; viticoltura e enologia; progettazione di menu della tradizione enogastronomica locale; processo di approvvigionamento e selezione dei fornitori; processo di promozione e vendita dei prodotti tipici del territorio; promozione di menu e prodotti della tradizione per i più piccoli; organizzazione e realizzazione di eventi; comunicazione e team working; tecnologie e strumenti informatici
Sede di svolgimento	Castelfranco Emilia (MO), Via Solimei 21/23, presso Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani"
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2018 – novembre 2019
Numero partecipanti	20
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica



Destinatari e requisiti d'accesso	<p>Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.</p> <p>L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali e a coloro che sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale per Tecnico di cucina, Tecnico dei servizi di sala e bar e Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza turistica.</p> <p>Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.</p> <p>Saranno inoltre considerati requisiti di accesso dei partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) conoscenza della lingua italiana - livello B1 (per stranieri) b) conoscenza della lingua inglese - livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue) c) conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel, Internet e posta elettronica).
Data iscrizione	<p>Entro il 25/10/2018</p> <p>In fase di iscrizione saranno richiesti i seguenti documenti per la verifica dei requisiti di accesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - copia del documento d'identità - copia del permesso di soggiorno per candidati extra UE - curriculum vitae
Criteri di selezione	<p>Per la verifica dei requisiti, a coloro che non fossero in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore sarà somministrato un test scritto di cultura generale.</p> <p>La selezione sarà realizzata in 3 fasi successive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valutazione del curriculum vitae - somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze relative a produzioni agro-alimentari locali e tradizioni enogastronomiche del territorio - colloquio individuale conoscitivo di tipo motivazionale, finalizzato a valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso.
Ente di formazione	<p>IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl Impresa Sociale</p>

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Il progetto è supportato dalla Fondazione - Istituto Tecnico Superiore "Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo - Turismo e Benessere" di Rimini

Scuola capofila Istituto di Istruzione Superiore Lazzaro Spallanzani – Castelfranco Emilia (MO)





Imprese

Antica Corte Pallavicina di Spigaroli Massimo e Luciano ss
Appennino Food Group spa
Negrini Salumi spa
Osteria Francescana sas
Palatipico Modena srl
Villani spa
Chef to Chef
Olitalia

Università Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Contatti

Referente: Silvia Gozzoli
IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni
Tel. 0536 952235
E-mail: silviagozzoli@ialemiliaromagna.it
Sito Web: www.srsr.it
www.ialemiliaromagna.it

Riferimenti

Operazione Rif. PA 2018-9690/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 892 del 18/06/2018 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo e della Regione Emilia-Romagna