



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2018/2019

Tecnico della progettazione e della realizzazione di menù tipici della tradizione enogastronomica locale Piacenza

| | |
|---|---|
| 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 | Il profilo formato sarà in grado di: correlare le risorse e le tradizioni locali con le tipicità dei prodotti, anche in coerenza con l'offerta turistico-ricettiva complessiva del territorio - predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti tipici, specie di origine biologica - selezionare fornitori che offrono garanzie di qualità - organizzazione eventi Caratterizzano il profilo competenze specifiche in tema di - ideazione di menù che coniugano tradizione e cultura di 'wellness' alimentare - promozione e marketing di prodotti e servizi del settore. |
| Contenuti del percorso | Tradizione e tipicità: i prodotti tipici regionali DOPE IGP; Principi di igiene, Haccp e sicurezza sul lavoro; Inglese di Settore; Tecnologie e strumenti informatici di supporto alle attività proprie del profilo in funzione della digitalizzazione del settore; La legislazione sugli alimenti; I salumi e la macelleria; Elementi di casearia; Elementi di panificazione; Viticoltura ed enologia, birre artigianali, oli e aceti; Principali tecniche di degustazione ed analisi sensoriale; Progettazione e realizzazione di menù con prodotti DOP/IGP tipici e biologici. Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti: L'approvvigionamento e i fornitori di "qualità"; Team Work and Problem Solving; Nuovi comportamenti alimentari: produzioni biologiche, tipicità e filiera corta; Food and Beverage management; Analisi organizzativi e processi tipici della ristorazione: marketing e vendita |
| Sede di svolgimento | Piacenza, Via Campesio 52 |
| Durata e periodo di svolgimento | 800 ore di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2018 – luglio 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 | L'operazione si rivolge a giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore (prioritariamente ad indirizzo ristorativo, alberghiero o agrario). L'accesso è consentito anche agli ammessi al quinto anno di un percorso liceale e a chi è in possesso del diploma professionale conseguito in esito a un percorso di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale per Tecnico di cucina, Tecnico dei servizi di sala e |



| | |
|--|--|
| | <p>bar e Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza turistica. Possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro Requisiti in ingresso: italiano, inglese livello B1 informatica di base livello A2 (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel internet e posta elettronica).</p> |
| Data iscrizione | <p>Dal 21/06/2018 al 26/10/2018 Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna: Via Campesio - 52, 29121 - Piacenza tel. 0523/751742, mail sedepiacenza@ialemiliaromagna.it</p> |
| Criteri di selezione | <p>In fase di iscrizione verrà richiesto e verificato il possesso dei requisiti d'accesso. L'esito dell'accertamento dei requisiti sarà un giudizio di idoneità/non idoneità alla partecipazione alla selezione. Terminata la fase di iscrizione tutti i candidati idonei e formalmente iscritti, vengono convocati con una comunicazione scritta e tramite contatto telefonico alle giornate di selezione, così suddivise:</p> <ul style="list-style-type: none">- somministrazione in plenaria di un test scritto riferito alla conoscenza delle produzioni agro-alimentari locali e delle tradizioni enogastronomiche del territorio, per la verifica delle conoscenze e competenze dichiarate in ambito agro-alimentare e/o ristorativo, non attestate da certificazioni o evidenze (peso 60%);- 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 e al percorso complessivo proposto (peso 40%). <p>Gli esiti della graduatoria risultante saranno comunicati per iscritto ai candidati.</p> |
| Ente di formazione | Ial Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.l Impresa Sociale |
| Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso: | |
| Scuole capofila: I.I.S. G.RAINERI di Piacenza (scuola capofila) , I.I.S. MAGNAGHI di Salsomaggiore (PR) | |
| Imprese: AGRICOLA MONTESISSA FRANCESCO S.S.; ANTICA ARDENGA S.R.L; PARMA QUALITY RESTAURANTS; CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI | |
| Università: UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE di Piacenza | |
| Contatti | Referente: Giovanna Carè e Raffaella Burzoni Tel. 0523 751742 E-mail: giovannacare@ialemiliaromagna.it ; raffaellaburzoni@ialemiliaromagna.it Sito Web: www.ialemiliaromagna.it |
| Riferimenti | Operazione Rif. PA 2018-9691/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 892 del 18/06/2018, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna |