

## Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) 2015

### Tecnico delle produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio Castel San Pietro Terme (BO)

<b>Specializzazione tecnica nazionale</b>	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
<b>Descrizione del profilo</b>	<p>La figura proposta si inserisce all'interno della filiera produttiva, con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo "dalla produzione alla tavola". In questo ambito risultano centrali i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, non dimenticando aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.</p> <p>L'esperto di produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio sarà in grado quindi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;</li> <li>– correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti;</li> <li>– curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici;</li> <li>– selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici;</li> <li>– curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.</li> </ul> <p>La professionalità sarà spendibile nell'ambito del settore turistico-ristorativo, delle aziende di produzione dei prodotti agroalimentari tipici, ma anche nell'ambito delle botteghe enogastronomiche del territorio.</p>
<b>Contenuti del percorso</b>	Principi di igiene, Haccp e sicurezza sul lavoro; Dalla produzione alla tavola": i prodotti tipici regionali DOP e IGP; La legislazione sugli alimenti; L'arte dei salsamentaristi ed elementi di macelleria Elementi di casearia; Elementi di panificazione; Viticoltura ed enologia, oli e aceti; Le birre artigianali; Principali tecniche di degustazione e analisi sensoriale; Inglese di settore; Progettazione e realizzazione di menù utilizzando i prodotti DOP e IGP tipici del territorio; Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti; L'approvvigionamento e i fornitori di "qualità"; Tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione; Team work; Elementi di Marketing - Promozione e commercializzazione dei prodotti.
<b>Sede di svolgimento</b>	Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" Viale Terme, 1054 – Castel San Pietro Terme (BO)



Unione europea  
Fondo sociale europeo  
Investiamo nel vostro futuro



ASSESSORATO COORDINAMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE  
ALLO SVILUPPO, SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE,  
UNIVERSITÀ, RICERCA E LAVORO



RETE  
POLITECNICA  
La tecnica per crescere

<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	Il corso ha una durata complessiva di 800 ore di cui: 450 ore di aula ed esercitazioni pratiche di laboratorio, 30 ore di project work e 320 di stage Periodo di svolgimento: novembre 2015 – novembre 2016
<b>Numero partecipanti</b>	20
<b>Attestato rilasciato</b>	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".
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	Giovani e adulti, non occupati o occupati, residenti o domiciliati in Emilia-Romagna, che sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali e a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
<b>Iscrizione</b>	<b>Iscrizioni entro il 31/10/2015.</b> Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna, P.le Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO), Tel. 0542/658811, <a href="mailto:sedeimola@ialemiliaromagna.it">sedeimola@ialemiliaromagna.it</a> Ulteriori informazioni sono visibili sul sito <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a> In fase di iscrizioni verranno richiesti i seguenti documenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curriculum Vitae, che verrà analizzato per la verifica dei titoli di studio/di partecipazione a corsi di formazione e per esaminare gli ambiti e le precedenti esperienze lavorative.</li> <li>- Agli utenti stranieri sarà anche richiesta copia del permesso di soggiorno.</li> </ul>
<b>Criteri di selezione</b>	Il percorso di selezione per l'ammissione al corso si realizzerà attraverso tre momenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- valutazione del curriculum vitae, che terrà conto del possesso del diploma di istruzione secondaria superiore a indirizzo alberghiero-specializzazione ristorazione e delle competenze acquisite e certificate nell'area di riferimento</li> <li>- somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze e competenze possedute, delle competenze trasversali (test di cultura generale, lingua inglese base e competenze informatiche) e nell'area delle competenze specifiche attinenti la figura professionale di riferimento</li> <li>- un colloquio individuale conoscitivo motivazionale finalizzato a valutare la motivazione e la disponibilità del singolo rispetto al corso.</li> </ul>
<b>Ente di formazione</b>	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl impresa sociale
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	
<b>Scuola capofila</b>	Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" – Castel San Pietro Terme (BO)



Unione europea  
Fondo sociale europeo  
Investiamo nel vostro futuro



ASSESSORATO COORDINAMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE  
ALLO SVILUPPO, SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE,  
UNIVERSITÀ, RICERCA E LAVORO



<b>Imprese</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– “Osteria Franceseana” di Massimo Bottura</li><li>– Associazione Culturale “Chef to Chef”</li><li>– Villani Spa</li><li>– Palatipico Modena s.r.l</li><li>– Slow Food Emilia-Romagna</li></ul>
<b>Università</b>	Università di Bologna – Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria
<b>Contatti</b>	Referente: Margherita Migliore Tel.: 0542/658811 E-mail: <a href="mailto:sedeimola@ialemiliaromagna.it">sedeimola@ialemiliaromagna.it</a> Sito web: <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Rif. PA: 2015-4261/RER Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n 907 del 13/07/2015