

Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) 2015

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

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	<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"> – individuare le tipicità enogastronomiche del territorio; – correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti; – curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici; – selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici; – curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti. <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>
Contenuti del percorso	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.
Sede di svolgimento	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

Durata e periodo di svolgimento	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
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	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.
Iscrizione	Iscrizioni entro il 31/10/2015. Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna, P.le Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO), Tel. 0542/658811, sedeimola@ialemiliaromagna.it Ulteriori informazioni sono visibili sul sito www.ialemiliaromagna.it In fase di iscrizioni verranno richiesti i seguenti documenti: <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Agli utenti stranieri sarà anche richiesta copia del permesso di soggiorno.
Criteri di selezione	Il percorso di selezione per l'ammissione al corso si realizzerà attraverso tre momenti: <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 - un colloquio individuale conoscitivo motivazionale finalizzato a valutare la motivazione e la disponibilità del singolo rispetto al corso.
Ente di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl impresa sociale
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuola capofila	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



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