



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

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

### Tecnico per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio Castelfranco Emilia (MO)

<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>	Il Tecnico è in grado di: individuare le tipicità enogastronomiche del territorio; correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti; predisporre e realizzare menu utilizzando prodotti tipici del territorio; 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.
<b>Contenuti del percorso</b>	Il settore turistico: comparti agroalimentare e ristorativo; principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; inglese di settore; i 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; realizzare ricette a base di prodotti regionali e nazionali; dall'approccio orientato al cliente alla vendita del settore ristorativo; food cost control e gestione economico-finanziaria complessiva; le relazioni con gli operatori del settore: clienti e fornitori; team work; promozione e commercializzazione dei prodotti; tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione.
<b>Sede di svolgimento</b>	Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani" Via Solimei, 21/23 – Castelfranco Emilia (MO)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	800 ore di cui 320 di stage 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,



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

	previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
<b>Iscrizione</b>	<b>Data di termine delle iscrizioni: 26/10/2015</b> Per candidarsi mandare il proprio curriculum vitae all'indirizzo <a href="mailto:silviagozzoli@ialemiliaromagna.it">silviagozzoli@ialemiliaromagna.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	La fase di selezione si svolgerà secondo le seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>– esame della documentazione per la verifica/analisi dei requisiti di cui sopra. In particolare si terrà conto del possesso di Diploma preferibilmente ad indirizzo alberghiero e specializzazione in ristorazione e/o delle competenze acquisite e riconoscibili nell'area di contenuto di riferimento</li> <li>– prova scritta per la verifica delle competenze trasversali (test di cultura generale) e delle competenze specifiche attinenti la figura (test area agroalimentare), oltre che della conoscenza della lingua inglese e delle competenze informatiche, entrambi a livello base</li> <li>– colloquio individuale di tipo motivazionale, finalizzato a valutare la disponibilità del singolo nonché la motivazione rispetto al profilo professionale e al percorso.</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 "Lazzaro Spallanzani" – Castelfranco Emilia (MO)
<b>Imprese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Antica Corte Pallavicina</li> <li>– Osteria Franciscana</li> <li>– Palatipico Modena Srl</li> <li>– Coop Estense</li> <li>– Chef to Chef emiliaromagnacuochi</li> <li>– Villani spa</li> <li>– Slow Food Emilia Romagna</li> </ul>
<b>Università</b>	Università Cattolica del Sacro Cuore Sede di Piacenza – Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali
<b>Contatti</b>	Referente: Silvia Gozzoli Tel.: 0536/952235 E-mail: <a href="mailto:silviagozzoli@ialemiliaromagna.it">silviagozzoli@ialemiliaromagna.it</a> Sito web: <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Rif. PA 2015-4262/RER Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 907 del 13/07/2015