



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 (IFTS) 2015

Tecnico per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio 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	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.
Contenuti del percorso	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.
Sede di svolgimento	Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani" Via Solimei, 21/23 – Castelfranco Emilia (MO)
Durata e periodo di svolgimento	800 ore di cui 320 di stage 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,



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.
Iscrizione	Data di termine delle iscrizioni: 26/10/2015 Per candidarsi mandare il proprio curriculum vitae all'indirizzo silviagozzoli@ialemiliaromagna.it
Criteri di selezione	La fase di selezione si svolgerà secondo le seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> – 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 – 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 – colloquio individuale di tipo motivazionale, finalizzato a valutare la disponibilità del singolo nonché la motivazione rispetto al profilo professionale e al percorso.
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 "Lazzaro Spallanzani" – Castelfranco Emilia (MO)
Imprese	<ul style="list-style-type: none"> – Antica Corte Pallavicina – Osteria Franciscana – Palatipico Modena Srl – Coop Estense – Chef to Chef emiliaromagnacuochi – Villani spa – Slow Food Emilia Romagna
Università	Università Cattolica del Sacro Cuore Sede di Piacenza – Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali
Contatti	Referente: Silvia Gozzoli Tel.: 0536/952235 E-mail: silviagozzoli@ialemiliaromagna.it Sito web: www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Rif. PA 2015-4262/RER Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n. 907 del 13/07/2015