



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2016/2017

Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione gastronomica 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	<p>La figura formata avrà competenze specifiche e innovative nell'ambito della progettazione e realizzazione di processi di trasformazione agroalimentare, con particolare riferimento alla promozione delle produzioni tipiche del territorio modenese e alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali.</p> <p>Nello specifico il Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche sarà in grado 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- predisporre e realizzare menu utilizzando prodotti tipici, curando l'elaborazione e la presentazione dei piatti- selezionare fornitori che offrono garanzie di qualità e gestire l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti- ideare e gestire eventi di tipo enogastronomico (serate a tema, degustazioni...)- promuovere i prodotti tipici all'interno di contesti quali le fattorie didattiche e le scuole, attraverso la progettazione di menu e la presentazione di prodotti del territorio e delle tradizioni, per fare dell'esperienza alimentare un'importante occasione di conoscenza del territorio oltre che di educazione alla salute.
Contenuti del percorso	<p>Analisi del profilo e introduzione al settore; Principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; Inglese per il settore – livello B1; 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 della tradizione enogastronomica locale; Processo di approvvigionamento e selezione dei fornitori; Processo di promozione e vendita dei prodotti tipici del territorio; Promozione di menu e prodotti della tradizione per i più piccoli; Organizzazione e realizzazione di eventi; Comunicazione e Team working; Tecnologie e strumenti informatici.</p>
Sede di svolgimento	Castelfranco Emilia (MO), Via Solimei 23 (presso Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani")
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2016 – ottobre 2017



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	<p>Giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore.</p> <p>L'accesso è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, art.2, comma 5, nonché 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 di cui al regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n.139.</p> <p>Saranno inoltre considerati requisiti di accesso dei partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) conoscenza della lingua italiana - livello B1 (per stranieri)b) conoscenza della lingua inglese - livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue)c) conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel, internet e posta elettronica).
Iscrizione	<p>Entro il 04/11/2016</p> <p>In fase di iscrizione verranno richiesti i seguenti documenti per la verifica dei requisiti di accesso:</p> <ul style="list-style-type: none">- Copia del documento d'identità- Copia del permesso di soggiorno per candidati extra UE- Curriculum Vitae <p>A coloro che non fossero in possesso del titolo di Scuola Media Superiore verrà somministrato un test scritto di cultura generale.</p> <p>L'esito dell'accertamento dei requisiti in ingresso sarà un giudizio di idoneità/non idoneità alla partecipazione alla selezione.</p>
Criteri di selezione	<p>La selezione verrà realizzata in 3 fasi successive (solo qualora il numero di persone ammesse fosse superiore al numero di posti disponibili):</p> <p>Valutazione del curriculum vitae: terrà conto del possesso del Diploma di Scuola Secondaria Superiore con priorità per gli indirizzi turistico alberghiero, ristorativo o agrario, e di competenze acquisite nell'area agro-alimentare e/o ristorativa, certificate da titoli formali o dimostrate da evidenze prodotte anche a seguito di esperienze informali o non formali.</p> <p>Somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze relative a produzioni agro-alimentari locali, e tradizioni enogastronomiche del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 formato 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: Antica Corte Pallavicina di Spigaroli Massimo e Luciano s.s, Appennino Food Group Spa, Coop Alleanza 3.0 Soc. Coop., Negrini Salumi Spa, Osteria Franciscana Sas, Palatipico Modena Srl, Villani Spa. Il progetto è sostenuto dalla Fondazione ITS “Tecnologie innovative per i Beni e le attività culturali” - Turismo - Turismo e Benessere di Rimini	
Università: Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia	
Contatti	Referente: Elena Ascari IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni Tel.: 0536 952235 – Fax.: 0536 952224 E-mail: elenaascari@ialemiliaromagna.it Sito web: www.srsr.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2016-5671/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1194 del 25/07/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna