



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2016/2017

### Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche e del territorio

Castel San Pietro Terme (BO)

<b>Specializzazione tecnica nazionale</b>	<b>Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica</b>
<b>Descrizione del profilo</b>	La figura proposta si inserisce all'interno della filiera produttiva, con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo artigianale di trasformazione agroalimentare, alle produzioni tipiche del territorio e alla tradizione enogastronomica, con una spiccata connotazione per la valorizzazione del prodotto tipico e per il marketing della ristorazione e del prodotto enogastronomico. Il Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche e del territorio sarà in grado quindi di: promuovere opportunità di Business nella Ristorazione coniugando la cultura relativa alla tradizione enogastronomica locale con la capacità di comunicare al cliente informazioni relative ad attrazioni turistiche, eventi culturali e attività ricreative offerte da territorio; promuovere e pianificare attività di Marketing ed azioni commerciali nella ristorazione; coordinare e pianificare i servizi di ristorazione, definendo gli standard qualitativi dell'offerta gastronomica e predisponendone il controllo; curare l'immagine della struttura di ristorazione, dal punto di vista dell'efficienza e degli standard qualitativi dell'organizzazione e della cura degli spazi; applicare tecniche di analisi del target di riferimento e della concorrenza; impostare e presentare menù e le relative tecniche di preparazione delle pietanze basandosi su criteri di efficacia di vendita; applicare tecniche di accoglienza e di presentazione della struttura, dei prodotti e dei servizi offerti.
<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; 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; il marketing nella ristorazione; food and beverage management & personal food shopper; sviluppare le proprie competenze gestionali e la capacità di analisi dei processi lavorativi nella ristorazione.
<b>Sede di svolgimento</b>	Castel San Pietro Terme (BO), Viale Terme 1054 (presso Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi")



<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2016 – novembre 2017
<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 <b>Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.</b>
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	<p>Giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore (prioritariamente ad indirizzo ristorativo, alberghiero, agrario o eno-gastronomico).</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>Ulteriori requisiti in ingresso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscenza della lingua italiana a livello B1 (per stranieri)</li><li>- conoscenza della lingua inglese a livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue)</li><li>- conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation: Word, Excel, Internet e Posta elettronica).</li></ul>
<b>Data iscrizione</b>	<p><b>Dal 01/08/2016 al 31/10/2016</b></p> <p>Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna, P.le G. dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO), Tel.0542/658811, <a href="mailto:sedeimola@ialemiliaromagna.it">sedeimola@ialemiliaromagna.it</a></p> <p>In fase di iscrizioni verranno richiesti i seguenti documenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Fotocopia del documento identità;</li><li>➤ Permesso di soggiorno per candidati extra UE,</li><li>➤ Attestazioni e/o dichiarazioni relativi a titolo di studio, stato di in/disoccupazione e DID per chi è in cerca di occupazione.</li><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></ul> <p>A coloro che non fossero in possesso del titolo di Scuola Media Superiore verrà somministrato un test scritto di cultura generale.</p> <p>Successivamente saranno verificati per tutti il possesso delle conoscenze e competenze definite mediante test scritti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- lingua italiana - livello B1 (solo a candidati stranieri non in possesso di diploma)</li><li>- inglese livello A2 (classificazione europea)</li><li>- informatica di base (Word, Excel, Internet e Posta elettronica).</li></ul> <p>L'esito dell'accertamento dei requisiti in ingresso sarà un giudizio di idoneità/non idoneità alla partecipazione alla selezione.</p>



<b>Criteri di selezione</b>	<p>Il percorso di selezione per l'ammissione al corso si realizzerà attraverso tre momenti:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Valutazione del curriculum vitae, che terrà conto del possesso Diploma di I.S.S. con priorità ad indirizzi turistico alberghiero, ristorativo o agrario, e di competenze acquisite nell'area di riferimento, certificate da titoli formali o dimostrate da evidenze prodotte anche a seguito di esperienze informali o non formali.</li><li>2. Somministrazione di prova scritta per la verifica delle conoscenze e competenze possedute, in ambito agro-alimentare, enogastronomico e/o ristorativo.</li><li>3. Colloquio individuale finalizzato a valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione.</li></ol>
<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)	
<b>Imprese:</b> Associazione Culturale "Chef to Chef"; Slow Food Emilia Romagna; Enoteca Regionale Emilia Romagna; Panificio Corsini Ivo s.n.c.; ALIS – Casa Rinaldi. Il progetto è supportato dall'Istituto Tecnico Superiore Tecnologie Innovative per i Beni e le attività Culturali – Turismo e benessere di Rimini.	
<b>Università:</b> Università di Bologna - Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria.	
<b>Contatti</b>	Referente: Margherita Migliore IAL Emilia Romagna, Piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO) Tel. 0542.658811, Fax. 0542/30312 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>	Operazione Rif. PA 2016-5672/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