



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2017/2018

### TECNICO PER LA PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA Castelfranco Emilia (MO)

<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 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
<b>Contenuti del percorso</b>	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
<b>Sede di svolgimento</b>	Castelfranco Emilia (MO), Via Solimei 21/23 (presso Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani")
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2017 – novembre 2018
<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>	Giovani e adulti, non occupati o occupati, 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 sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale. Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle



	competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro. Saranno inoltre considerati requisiti di accesso dei partecipanti: a) conoscenza della lingua italiana - livello B1 (per stranieri) b) conoscenza della lingua inglese - livello A2 c) conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel, Internet e posta elettronica)
<b>Data iscrizione</b>	<b>Entro il 25/10/2017</b>
<b>Criteri di selezione</b>	La selezione sarà realizzata in 3 fasi successive: - valutazione del curriculum vitae - somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze relative a produzioni agro-alimentari locali e tradizioni enogastronomiche del territorio. - 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. A coloro che non fossero in possesso del titolo di istruzione secondaria superiore sarà somministrato un test scritto di cultura generale.
<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> Antica Corte Pallavicina di Spigaroli Massimo e Luciano ss - Appennino Food Group spa - Negrini Salumi spa - Osteria Franciscana sas - Palatipico Modena srl - Villani spa.	
<b>Università</b> Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia Il progetto è supportato dalla Fondazione - Istituto Tecnico Superiore “Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo - Turismo e Benessere” di Rimini	
<b>Contatti</b>	Referente: Silvia Gozzoli IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni Tel. 0536 952235 E-mail: <a href="mailto:silviagozzoli@ialemiliaromagna.it">silviagozzoli@ialemiliaromagna.it</a> Sito Web: <a href="http://www.srsr.it">www.srsr.it</a> / <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2017-7544/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 953 del 28/06/2017 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo e della Regione Emilia-Romagna