



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE
OFFERTA FORMATIVA 2017/2018
TECNICO DELLA PRODUZIONE E PROMOZIONE DELLE TIPICITÀ
ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO
Castel San Pietro Terme (BO)

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 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.</p> <p>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.</p>
Contenuti del percorso	<p>I prodotti tipici regionali DOP e IGP: dalla produzione alla tavola; l'arte dei salsamentaristi ed elementi di macelleria; elementi di casearia; elementi di panificazione; viticoltura ed enologia, birre artigianali, oli ed aceti; principali tecniche di degustazione ed analisi sensoriale; progettazione e realizzazione di menù con i prodotti DOP e IGP tipici del territorio; elaborazione e presentazione dei piatti; approvvigionamento da fornitori di "qualità"; marketing nella ristorazione; food and beverage management & personal food shopper; principi di igiene, Haccp e sicurezza sul lavoro; inglese tecnico di settore; merceologia e legislazione degli alimenti.</p>
Sede di svolgimento	Castel San Pietro Terme (BO), viale Terme 1054 (presso Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi")
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2017 – luglio 2018
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 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 tramite un test scritto di cultura generale.</p> <p>Ulteriori requisiti richiesti:</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza della lingua italiana a livello B1 (per stranieri)- conoscenza della lingua inglese a livello A2- conoscenze informatiche di base (word, excel, internet e posta elettronica).
Data iscrizione	<p>Dal 31/07/2017 al 29/10/2017</p> <p>Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna: Piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO) tel. 0542-658811, fax 0542-30312, mail sedeimola@ialemiliaromagna.it</p>
Criteri di selezione	<p>La selezione, realizzata da apposita Commissione solo nel caso il numero di ammessi in possesso dei requisiti superi il numero di posti disponibili, verrà realizzata in due momenti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze e competenze dichiarate in ambito agro-alimentare e/o ristorativo, non attestate da certificazioni o evidenze, mediante la somministrazione in plenaria di un test scritto riferito alla conoscenza delle produzioni agro-alimentari locali e delle tradizioni enogastronomiche del territorio (peso 60%);2. 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 complessivo (peso 40%).
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 "Bartolomeo Scappi" – Castel San Pietro Terme (BO)	
Imprese Associazione Culturale "Chef to Chef", Slow Food Emilia Romagna, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Panificio Corsini Ivo s.n.c., ALIS – Casa Rinaldi, Clai S.c.a.	
Università Università di Bologna - Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria	
Contatti	Referente: Margherita Migliore Tel. 0542 658811 e-mail: sedeimola@ialemiliaromagna.it Sito web: www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2017-7545/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