



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2017/2018

TECNICO DELLA PROGETTAZIONE E DELLA REALIZZAZIONE DI MENÙ TIPICI DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA LOCALE

Piacenza

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	La figura sarà in grado di realizzare preparazioni che integrano fortemente la cultura del 'biologico' e il concetto di salute alimentare, si tratta di favorire la conoscenza degli alimenti, dei processi di produzione e trasformazione artigianali locali all'interno di un'offerta che si caratterizza contemporaneamente per l'elevata sensibilità verso i temi della salute alimentare; gestire dei servizi che 'veicolano' il prodotto tipico: organizzazione di 'contest', comunicazione e narrazione del prodotto, gestione di informazioni sull'offerta turistica più complessiva, valorizzando il patrimonio naturalistico e socioculturale locale in sinergia con altri soggetti ed operatori.
Contenuti del percorso	Tradizione e tipicità: i prodotti tipici regionali dop e igp; principi di igiene, haccp e sicurezza sul lavoro; inglese di settore; tecnologie e strumenti informatici di supporto alle attività proprie del profilo; merceologia e legislazione sugli alimenti; i salumi e la macelleria; elementi di casearia; elementi di panificazione; viticoltura ed enologia, birre artigianali, oli e aceti; principali tecniche di degustazione ed analisi sensoriale; progettazione e realizzazione di menù con prodotti dop/igp e biologici; elaborazione e presentazione dei piatti; l'approvvigionamento e i fornitori di "qualità; team work and problem solving; elaborazione e presentazione dei piatti; l'approvvigionamento e i fornitori di "qualità; team work and problem solving; nuovi comportamenti alimentari: produzioni biologiche, tipicità e filiera corta; food and beverage management; analisi organizzativa e processi tipici della ristorazione: l'attività di marketing e vendita.
Sede di svolgimento	Piacenza, Via Campesio 52
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	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore (prioritariamente ad indirizzo ristorativo, alberghiero o agrario). 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



	<p>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</p> <p>Saranno inoltre considerati requisiti in ingresso dei partecipanti: conoscenza della lingua italiana - livello B1 (secondo la classificazione europea delle lingue); conoscenza della lingua inglese - livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue); conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel, internet e posta elettronica).</p>
Data iscrizione	<p>Dal 31/07/2017 al 29/10/2017</p> <p>Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna: Via Campesio - 52, 29121 - Piacenza tel. 0523/751742, mail sedepiacenza@ialemiliaromagna.it</p>
Criteri di selezione	<p>I candidati idonei sono sottoposti alle seguenti prove di selezione:</p> <ul style="list-style-type: none">- prova scritta per la verifica delle conoscenze e competenze dichiarate in ambito agroalimentare 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%)- 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 proposto (peso 40%).
Ente di formazione	Ial Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.l. Impresa Sociale
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuole capofila I.I.S. G. Raineri - Piacenza (PC) I.I.S. Magnaghi - Salsomaggiore (PR)	
Imprese Valcolatte s.r.l.; Ristorante La Palta di Mazzocchi Maria Luisa Emonica s.n.c.; Casa Bella s.r.l.; Antica Ardenga s.r.l.; Parma Quality Restaurants; Consorzio Salumi dop piacentini.	
Università Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza	
Contatti	Referente: Giovanna Carè e Raffaella Burzoni Tel. 0523 751742 E-mail: giovannacare@ialemiliaromagna.it / raffaellaburzoni@ialemiliaromagna.it Sito web: www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2017-7546/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