



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2018/2019

Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche e 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	Dalla produzione alla tavola: i prodotti tipici regionali DOP-IGP-PAT-SGT; 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, sviluppare le proprie competenze gestionali e la capacità di analisi dei processi lavorativi nella ristorazione
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 2018 – luglio 2019
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 di diploma di istruzione secondaria superiore (prioritariamente indirizzi turistico-alberghiero, ristorativo o agrario). L'accesso è consentito anche agli ammessi al quinto anno di un percorso liceale e a chi è in possesso del diploma professionale conseguito in esito a un percorso di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale per Tecnico di cucina, Tecnico dei servizi di sala e bar e Tecnico dei Servizi di promozione e accoglienza turistica.</p> <p>Possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro. A questi verrà somministrato un test scritto di cultura generale.</p> <p>Ulteriori requisiti in ingresso:</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza della lingua italiana a livello B1 (per stranieri)- conoscenza della lingua inglese a livello A2 (classificazione europea delle lingue)- conoscenze informatiche di base (word, excel, internet e posta elettronica).
Data iscrizione	<p>Dal 02/07/2018 al 04/11/2018</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>In fase di iscrizione verrà richiesto e verificato il possesso dei requisiti d'accesso. L'esito dell'accertamento dei requisiti in ingresso sarà un giudizio di idoneità/non idoneità alla partecipazione alla selezione.</p> <p>La selezione, realizzata solo nel caso il numero di ammessi superi il numero di posti disponibili, verrà realizzata in due momenti:</p> <ol style="list-style-type: none">1. somministrazione in plenaria di un test scritto riferito alla conoscenza delle produzioni agro-alimentari locali e delle tradizioni enogastronomiche del territorio, per la verifica delle conoscenze e competenze dichiarate in ambito agro-alimentare e/o ristorativo, non attestate da certificazioni o evidenze (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 e al percorso complessivo proposto (peso 40%).
Ente di formazione	<p>IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl Impresa Sociale</p>
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., Clai S.c.a, Alce Nero S.p.A, Imola Faenza Tourism Company S.c.a.r.l	
Università - Università di Bologna - Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria	
Contatti	<p>Referente: Margherita Migliore Tel. 0542.658811 e-mail: sedeimola@ialemiliaromagna.it www.ialemiliaromagna.it</p>
Riferimenti	<p>Operazione Rif. PA 2018-9689/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 892 del 18/06/2018, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna</p>