

Percorsi di Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS 2014)

Titolo del percorso	Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio
Descrizione del profilo	Il Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio è in grado di: individuare le tipicità enogastronomiche del territorio; correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti; predisporre e realizzare menu utilizzando prodotti tipici del territorio; curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici; selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici; curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.
Ente di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl Impresa sociale
Sede di svolgimento	Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani" Via Solimei, 23 – Castelfranco Emilia (MO) Referente: Silvia Gozzoli – IAL Serramazzoni Tel. 0536-952235
Contenuti del percorso	Il settore turistico: comparti agroalimentare e ristorativo; Principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; Inglese di settore; 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; Ricette a base di prodotti regionali e nazionali; Vendita del servizio ristorativo; Food cost control e gestione economico- finanziaria; Relazionarsi con gli operatori del settore: clienti e fornitori; Team work; Promozione e commercializzazione dei prodotti; Tecnologie e strumenti informatici.
Requisiti di accesso	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. L'accesso è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisiti in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Iscrizione e criteri di selezione	<p>Iscrizioni entro il 30 Ottobre 2014 tramite invio del Curriculum Vitae all'indirizzo e-mail: silviagozzoli@ialemiliaromagna.it</p> <p>Le prove di selezione, volte a valutare le competenze individuali dei candidati, prevedono l'accertamento di: competenze trasversali alle diverse aree professionali o basilari per l'ingresso nel mondo del lavoro (competenze chiave di cittadinanza, conoscenze riferibili agli assi culturali: dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale), conoscenze informatiche e di organizzazione aziendale, competenze attinenti alla figura professionale di riferimento Tipologie delle prove: questionario e colloquio individuale</p>
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"
Durata e periodo di svolgimento	Durata: 800 ore di cui 320 di stage Periodo: Novembre 2014 – Novembre 2015
Numero partecipanti	20
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuola capofila	Istituto di Istruzione Superiore Lazzaro Spallanzani – Castelfranco Emilia (MO)
Imprese	Antica Corte Pallavicina Osteria La Fefa Osteria Franciscana Palatipico Modena Srl
Università	Università Cattolica del Sacro Cuore Sede di Piacenza – Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali.
Riferimenti	Rif. PA: 2014-2939/RER Approvato con deliberazione di Giunta Regionale n.1258/2014