

## Percorsi di Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS 2014)

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Tecnico superiore delle produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio</b>
<b>Descrizione del profilo</b>	<p>Il Tecnico superiore delle produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio si inserisce all'interno della "filiera produttiva", con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo "dalla produzione alla tavola". In questo ambito risultano centrali i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, non dimenticando aspetti importanti quali il miglioramento salustistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.</p> <p>L'esperto di produzioni tipiche e della tradizione enogastronomica del territorio sarà in grado quindi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;</li> <li>• correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti;</li> <li>• curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino e valorizzino i prodotti enogastronomici;</li> <li>• selezionare i fornitori che possano dare maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici;</li> <li>• curare l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti.</li> </ul>
<b>Ente di formazione</b>	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl impresa sociale
<b>Sede di svolgimento</b>	<p>Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" Viale Terme, 1054 – Castel San Pietro Terme (BO) Tel. 0542-658811 mail: <a href="mailto:sedeimola@ialemiliaromagna.it">sedeimola@ialemiliaromagna.it</a> Referente: Margherita Migliore</p>
<b>Contenuti del percorso</b>	<p>La legislazione nazionale e internazionale sugli alimenti, norme per l'import e l'export, trasporto e distribuzione (16 ore); le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e loro conservazione e sicurezza sul lavoro (20 ore); storia della salumeria e l'arte dei salsamentaristi, elementi di macelleria, dall'animale macellato sino all'ottenimento dei salumi (30 ore); elementi di casearia, il caglio, la caseificazione, le tipologie di formaggi, la stagionatura e la conservazione (30 ore); elementi di panificazione (30 ore); viticoltura ed enologia (32 ore); tecniche di degustazione e di analisi sensoriale (28 ore); le birre artigianali, tipologie e processi di produzione (16 ore); elementi di marketing e comunicazione, l'approccio orientato al cliente (20 ore); inglese di settore (28 ore); progettazione e realizzazione menù utilizzando i prodotti DOP e IGP tipici del territorio (80 ore); curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti valorizzando i prodotti enogastronomici (40 ore); promozione e commercializzazione dei prodotti, evoluzione del gusto e tendenze enogastronomiche, curare l'approvvigionamento e i fornitori che forniscono maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici (16 ore).</p>

<b>Requisiti di accesso</b>	Operazione rivolta a 20 giovani e adulti, non occupati o occupati, con priorità per i giovani disoccupati o inoccupati, in possesso di Diploma di istruzione secondaria superiore (preferibilmente a indirizzo alberghiero-specializzazione ristorazione). Al corso potranno accedere anche persone in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, nonché coloro che non sono in possesso del Diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
<b>Iscrizione e criteri di selezione</b>	<b>Iscrizioni entro il 30 Ottobre 2014</b> Per iscriversi è necessario presentare domanda presso: IAL EMILIA ROMAGNA - P.le Giovanni dalle Bande Nere, 13- Imola (BO) Tel. 0542-658811 sedeimola@ialemiliaromagna.it Ulteriori informazioni sono visibili sul sito <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a> La selezione prevede un colloquio preliminare individuale di valutazione in ingresso; un questionario per la verifica delle conoscenze e competenze possedute ed un colloquio individuale per valutare le motivazioni professionali. 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 quali: 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.
<b>Attestato rilasciato</b>	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"
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	Durata: 800 ore di cui 320 di stage Periodo: Novembre 2014 – Novembre 2015
<b>Numero partecipanti</b>	20
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	
<b>Scuola capofila</b>	Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" – Castel San Pietro Terme (BO)
<b>Imprese</b>	"Osteria Franceseana" di Massimo Bottura Associazione Culturale "Chef to Chef" Villani Spa
<b>Università</b>	Università di Bologna – Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro alimentari
<b>Riferimenti</b>	Rif. PA: 2014-2940/RER Approvato con deliberazione di Giunta Regionale n.1258/2014