



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2019/2020

### Tecnico della valorizzazione e promozione dei prodotti tipici e della tradizione enogastronomica locale Piacenza

<b>Specializzazione tecnica nazionale</b>	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
<b>Descrizione del profilo</b>	La figura sarà in grado di proporre e promuovere i prodotti della tradizione favorendo la conoscenza degli alimenti i processi di produzione e trasformazione artigianali locali, integrando il tutto con aspetti nutrizionali e salutistici. Sarà, inoltre, in grado di gestire i servizi che 'veicolano' il prodotto tipico: organizzazione di 'contest', comunicazione e narrazione del prodotto, gestione di informazioni sull'offerta turistica complessiva, valorizzando il patrimonio naturalistico e socio-culturale locale in sinergia con altri soggetti ed operatori.
<b>Contenuti del percorso</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accoglienza, orientamento, analisi del profilo e introduzione al settore</li><li>• Principi di igiene, Haccp e sicurezza sul lavoro in ottica Qualità</li><li>• Inglese di Settore – liv. B1</li><li>• I prodotti tipici regionali e locali: normativa, peculiarità produttive e caratteristiche organolettiche</li><li>• Principali tecniche di degustazione ed analisi sensoriale</li><li>• Nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali</li><li>• Evoluzione del gusto e tendenze enogastronomiche</li><li>• Viticoltura ed enologia</li><li>• Progettazione di menù della tradizione eno-gastronomica locale</li><li>• Il processo di approvvigionamento e selezione dei fornitori</li><li>• Promozione e vendita dei prodotti tipici del territorio</li><li>• L'organizzazione e realizzazione di 'concept-food events'</li><li>• Comunicazione e Team working</li><li>• Tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione in funzione della digitalizzazione del settore</li></ul>
<b>Sede di svolgimento</b>	Via Campesio, 52 -29121-Piacenza (PC)
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	800 ore di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2019 – luglio 2020
<b>Numero partecipanti</b>	20



<b>Attestato rilasciato</b>	Certificato di specializzazione tecnica superiore in <b>Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica</b>
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. 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 (Tecnico di cucina e Tecnico dei servizi di sala e bar). Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.
<b>Data iscrizione</b>	<b>Entro l'08/11/2019</b>
<b>Procedura di selezione</b>	La selezione si realizzerà nelle settimane precedenti l'avvio del corso attivandola anche nel caso in cui il numero di utenti ammissibili non sia superiore ai posti disponibili. Svolgimento di una <b>prova scritta</b> per la verifica di conoscenze e competenze delle produzioni agro-alimentari locali e delle tradizioni enogastronomiche del territorio da svolgersi in plenaria. Valutazione della prova (peso 60%) Svolgimento di un <b>colloquio individuale</b> finalizzato a valutare la motivazione del candidato rispetto al ruolo professionale prefigurato, ai contenuti della formazione e al percorso complessivo proposto, nonché la disponibilità riguardo a modalità e tempi di realizzazione del corso. Formalizzazione delle valutazioni attribuite ai colloqui (peso 40%) I candidati verranno selezionati e ammessi in base al punteggio ottenuto nelle prove, al termine della selezione verrà redatta una graduatoria di ammissione al corso.
<b>Ente di formazione</b>	Ial Emilia Romagna Srl Impresa Sociale
<b>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso</b>	
<b>Scuole:</b> I.I.S. G.RAINERI di Piacenza ( <b>scuola capofila</b> ) , I.I.S. MAGNAGHI di Salsomaggiore (PR)	
<b>Imprese:</b> ONLY4U SRL; LATTERIA SOCIALE STALLONE SOC.COOP. A.R.L; NIDO DEL PICCHIO SNC DI DANIELE REPETTI & C; PARMA QUALITY RESTAURANTS; CONSORZIO SALUMI DOP PIACENTINI; CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI	
<b>Università</b> Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza	
<b>Contatti</b>	Referente: Giovanna Carè Tel. 0523/751742 E-mail: <a href="mailto:giovannacare@ialemiliaromagna.it">giovannacare@ialemiliaromagna.it</a> Sito Web: <a href="http://www.ialemiliaromagna.it">www.ialemiliaromagna.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2019-12192/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n.1323 del 29/07/2019, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna