



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2017/2018

Tecnico per la promozione delle produzioni tipiche del territorio e della tradizione gastronomica Castelfranco Emilia (MO)

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 formata avrà competenze specifiche e innovative nell'ambito della progettazione e realizzazione di processi di trasformazione agroalimentare, con particolare riferimento alla promozione delle produzioni tipiche del territorio modenese e alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali
Contenuti del percorso	Analisi del profilo e introduzione al settore; principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; inglese per il settore – livello B1; 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 della tradizione enogastronomica locale; processo di approvvigionamento e selezione dei fornitori; processo di promozione e vendita dei prodotti tipici del territorio; promozione di menu e prodotti della tradizione per i più piccoli; organizzazione e realizzazione di eventi; comunicazione e team working; tecnologie e strumenti informatici
Sede di svolgimento	Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani" Via Solimei, 21/23 – Castelfranco Emilia (MO)
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2017 – novembre 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	<p>Giovani e adulti, non occupati o occupati, di norma in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore.</p> <p>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.</p> <p>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 di accesso dei partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none">a) conoscenza della lingua italiana - livello B1 (per stranieri)b) conoscenza della lingua inglese - livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue)c) conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation con specifico riferimento a Word ed Excel, Internet e posta elettronica)
Data iscrizione	<p>Entro il 25/10/2017</p> <p>In fase di iscrizione saranno richiesti i seguenti documenti per la verifica dei requisiti di accesso:</p> <ul style="list-style-type: none">- copia del documento d'identità- copia del permesso di soggiorno per candidati extra UE- curriculum vitae <p>A coloro che non fossero in possesso del titolo di Scuola Media Superiore sarà somministrato un test scritto di cultura generale</p>
Criteri di selezione	<p>La selezione sarà realizzata in 3 fasi successive:</p> <ul style="list-style-type: none">- valutazione del curriculum vitae- somministrazione di una prova scritta per la verifica delle conoscenze relative a produzioni agro-alimentari locali e tradizioni enogastronomiche del territorio.- 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
Ente di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl Impresa Sociale
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Il progetto è supportato dalla Fondazione - Istituto Tecnico Superiore "Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Turismo - Turismo e Benessere" di Rimini	
Scuola capofila Istituto di Istruzione Superiore Lazzaro Spallanzani – Castelfranco Emilia (MO)	



Imprese

- Antica Corte Pallavicina di Spigaroli Massimo e Luciano ss
- Appennino Food Group spa
- Negrini Salumi spa
- Osteria Francescana sas
- Palatipico Modena srl
- Villani spa.

Università Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Contatti	Referente: Silvia Gozzoli IAL Emilia Romagna – Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni Tel. 0536 952235 E-mail: silviagozzoli@ialemiliaromagna.it Sito Web: www.srsr.it www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Rif. PA 2017-7544/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