

Operazione rif.pa. 2016-5672/rer presentata in risposta ad avviso pubblico della Regione Emilia Romagna "Invito a presentare percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore IFTS in attuazione del piano triennale regionale 2016-2018 rete politecnica PO FSE 2014/2020 obiettivo tematico 10" ed in fase di valutazione.

Titolo del percorso	Tecnico della Produzione e Promozione delle Tipicità Enogastronomiche e del Territorio
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. Il Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche e del territorio sarà in grado quindi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
Contenuti del percorso	<p>Principi di igiene, Haccp e Sicurezza sul lavoro; Dalla produzione alla tavola: "I prodotti tipici regionali DOP e IGP"; La legislazione sugli alimenti; L'arte dei salsamentaristi ed elementi di Macelleria; Elementi di Casearia; Elementi di Panificazione; Viticoltura ed Enologia, Oli e Aceti; Principali tecniche di degustazione e Analisi sensoriale; Inglese di settore; Progettazione e realizzazione di menù utilizzando i prodotti DOP e IGP tipici del territorio; Curare l'elaborazione e la presentazione dei piatti; L'approvvigionamento e i fornitori di "qualità"; Tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione; Team work; Il Marketing nella ristorazione; Food and Beverage Management & Personal food shopper; Sviluppare le proprie competenze gestionali e la capacità di analisi dei processi lavorativi nella ristorazione</p>
Sede di svolgimento	<p>Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" Viale Terme, 1054 – Castel San Pietro Terme (BO)</p>
Durata e Periodo di svolgimento	<p>Il corso ha una durata complessiva di 800 ore di cui: 440 ore di aula ed esercitazioni pratiche di laboratorio, 40 ore di project work e 320 di stage (anche all'estero in collaborazione con aziende partner) Periodo di svolgimento: Novembre 2016 – Novembre 2017</p>
N. Partecipanti	<p>20</p>
Attestato rilasciato	<p>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".</p>
Destinatari e requisiti accesso	<p>I destinatari sono 20 persone, giovani e adulte, non occupate o occupate, in possesso di Diploma di Istruzione Secondaria Superiore (prioritariamente ad indirizzo ristorativo, alberghiero, agrario o eno-gastronomico). L'accesso è consentito anche: - a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.Lgs n. 226/2005;</p>

	<p>- a coloro che non sono in possesso del diploma, previo riconoscimento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.</p> <p>Ulteriori requisiti in ingresso:</p> <p>a) conoscenza della lingua italiana a livello B1 (per stranieri)</p> <p>b) conoscenza della lingua inglese a livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue)</p> <p>c) conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation: Word, Excel, Internet e Posta elettronica).</p>
Iscrizione	<p>Iscrizioni entro il 31/10/2016.</p> <p>Per iscriversi è necessario presentare domanda presso IAL Emilia Romagna, P.le G. dalle Bande Nere, 13-Imola (BO), Tel.0542/658811, sedeimola@ialemiliaromagna.it</p> <p>In fase di iscrizioni verranno richiesti i seguenti documenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopia del documento identità; - Permesso di soggiorno per candidati extra UE, - Attestazioni e/o dichiarazioni relativi a titolo di studio, stato di in/disoccupazione e DID per chi è in cerca di occupazione. - Curriculum Vitae, che verrà analizzato per la verifica dei titoli di studio/di partecipazione a corsi di formazione e per esaminare gli ambiti e le precedenti esperienze lavorative. <p><i>A coloro che non fossero in possesso del titolo di Scuola Media Superiore verrà somministrato un test scritto di cultura generale.</i></p> <p>Successivamente saranno verificati per tutti il possesso delle conoscenze e competenze definite mediante test scritti</p> <ul style="list-style-type: none"> - lingua italiana - livello B1 (solo a candidati stranieri non in possesso di diploma) - inglese livello A2 (classificazione europea) - informatica di base (Word, Excel, Internet e Posta elettronica). <p>L'esito dell'accertamento dei requisiti in ingresso sarà un giudizio di idoneità/non idoneità alla partecipazione alla selezione.</p>
Criteri di selezione	<p>Il percorso di selezione per l'ammissione al corso si realizzerà attraverso tre momenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Valutazione del curriculum vitae, che terrà conto del possesso Diploma di I.S.S. con priorità ad indirizzi turistico alberghiero, ristorativo o agrario, e di competenze acquisite nell'area di riferimento, certificate da titoli formali o dimostrate da evidenze prodotte anche a seguito di esperienze informali o non formali. 2) Somministrazione di prova scritta per la verifica delle conoscenze e competenze possedute, in ambito agro-alimentare, enogastronomico e/o ristorativo. 3) Colloquio individuale finalizzato a valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione
Ente di formazione	IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna srl impresa sociale
Partenariato	<p>Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" – Castel San Pietro Terme (BO)</p> <p>Università di Bologna - Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria</p> <p>Associazione Culturale "Chef to Chef"</p> <p>Slow Food Emilia Romagna</p> <p>Enoteca Regionale Emilia Romagna</p> <p>Panificio Corsini Ivo s.n.c.</p> <p>ALIS – Casa Rinaldi</p> <p>Il progetto è supportato dall'Istituto Tecnico Superiore Tecnologie Innovative per i Beni e le attività Culturali – Turismo e benessere di Rimini</p>
Contatti	<p>Referente: Margherita Migliore</p> <p>IAL Emilia Romagna, Piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO)</p> <p>Tel. 0542/658811, Fax. 0542/30312, E-mail: sedeimola@ialemiliaromagna.it</p> <p>Sito web: www.ialemiliaromagna.it</p>