



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2016/2017

Tecnico della produzione e promozione delle tipicità enogastronomiche e del territorio Castel San Pietro Terme (BO)

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 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: 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	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.
Sede di svolgimento	Castel San Pietro Terme (BO), Viale Terme 1054 (presso Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi")



Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 40 di project work Novembre 2016 – novembre 2017
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 in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore (prioritariamente ad indirizzo ristorativo, alberghiero, agrario o eno-gastronomico).</p> <p>L'accesso è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, art.2, comma 5, nonché a 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 di cui al regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione 22 agosto 2007, n.139.</p> <p>Ulteriori requisiti in ingresso:</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza della lingua italiana a livello B1 (per stranieri)- conoscenza della lingua inglese a livello A2 (secondo la classificazione europea delle lingue)- conoscenze informatiche di base (elementi base di Office Automation: Word, Excel, Internet e Posta elettronica).
Data iscrizione	<p>Dal 01/08/2016 al 14/10/2016</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@ialemiariomagna.it</p> <p>In fase di iscrizioni verranno richiesti i seguenti documenti:</p> <ul style="list-style-type: none">Ø Fotocopia del documento identità;Ø Permesso di soggiorno per candidati extra UE,Ø Attestazioni e/o dichiarazioni relativi a titolo di studio, stato di in/disoccupazione e DID per chi è in cerca di occupazione.Ø 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>A coloro che non fossero in possesso del titolo di Scuola Media Superiore verrà somministrato un test scritto di cultura generale.</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
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso	
Scuola capofila: Istituto di Istruzione Superiore "Bartolomeo Scappi" – Castel San Pietro Terme (BO)	
Imprese: Associazione Culturale "Chef to Chef"; Slow Food Emilia Romagna; Enoteca Regionale Emilia Romagna; Panificio Corsini Ivo s.n.c.; ALIS – Casa Rinaldi. Il progetto è supportato dall'Istituto Tecnico Superiore Tecnologie Innovative per i Beni e le attività Culturali – Turismo e benessere di Rimini.	
Università: Università di Bologna - Scuola di Agraria e di Medicina Veterinaria.	
Contatti	Referente: Margherita Migliore IAL Emilia Romagna, Piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 13 - Imola (BO) Tel. 0542.658811, Fax. 0542/30312 E-mail: sedeimola@ialemiliaromagna.it Sito Web: www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2016-5672/RER approvata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 1194 del 25/07/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo e della Regione Emilia-Romagna