



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE OFFERTA FORMATIVA 2020/2021

Tecnico esperto in promozione di prodotti tipici ed enogastronomici locali Piacenza

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 conosce le caratteristiche dei prodotti regionali DOP e IGP, promuove e diffonde la cultura della tradizione enogastronomica regionale in Italia e all'estero attraverso la conoscenza del nostro territorio e delle attrazioni turistiche, degli eventi culturali e ricreativi, conosce la filiera produttiva dei servizi ristorativi e ricettivi per quanto riguarda il servizio, l'approvvigionamento e il rapporto con i fornitori, possiede conoscenze specifiche di marketing territoriale legate ai nuovi mezzi di diffusione di social marketing con riferimento ai più conosciuti social network.
Contenuti del percorso	Accoglienza e Introduzione al settore; analisi del profilo, orientamento e group coaching; principi di igiene, HACCP e sicurezza sul lavoro; inglese per il settore; prodotti tipici regionali: normativa, peculiarità produttive e caratteristiche organolettiche; nozioni di merceologia alimentare e principi nutrizionali; evoluzione del gusto e tendenze enogastronomiche; viticoltura, enologia e avvicinamento al vino; progettazione di menu della tradizione enogastronomica locale; processo di approvvigionamento e selezione dei fornitori; processo di promozione e vendita dei prodotti tipici del territorio; organizzazione e realizzazione di concept food event; marketing territoriale: comunicazione, case history e turismo enogastronomico; tecnologie e strumenti informatici.
Sede di svolgimento	IAL EMILIA ROMAGNA SRL IMPRESA SOCIALE – Via Campesio, 52 – 29121 Piacenza
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 300 di stage e 60 di project work Novembre 2021 – Giugno 2022
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 per Tecnico di cucina, Tecnico dei servizi di sala bar e Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza turistica.</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 31/10/2021</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 e dalla Fondazione - Istituto Tecnico Superiore "Area Tecnologica - Nuove Tecnologie per il made in Italy - Tech&Food" di Parma.

- **Scuola capofila:** Istituto Tecnico Raineri Marcora – **Istituto scolastico in rete:** Istituto Tecnico Magnaghi -Solari



Imprese

- Nido del Picchio Snc di Daniele Repetti & C.
- ONLY4U SRL
- Latteria Sociale Stallone Soc. Coop. A r.l.
- MOOD SRLS
- Consorzio Salumi Dop Piacentini
- Consorzio Tutela vini doc Colli Piacentini
- Parma Quality Restaurants

Università Università Cattolica del Sacro Cuore Sede di Piacenza

Contatti	Referente: Raffaella Burzoni IAL Emilia Romagna – Sede di Piacenza Tel. 0553/751742 E-mail: raffaellaburzoni@ialemiliaromagna.it Sito Web: www.srsr.it www.ialemiliaromagna.it
Riferimenti	Rif. P.A. 2021-15949/RER Approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 1263 del 02/08/2021 e cofinanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo e della Regione Emilia-Romagna