

MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Entro il **22 ottobre**
presso la segreteria del C.F.P. G. Zanardelli
dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.15 alle 17.00

Per maggiori informazioni potete contattare:

C.F.P. G. ZANARDELLI BRESCIA

T. 030 3848511

e.muscojona@cfpzardelli.it | valentinafaini@cfpcanossa.it

CORSO GRATUITO

A RICHIESTA PERNOTTAMENTO A TARIFFA AGEVOLATA



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

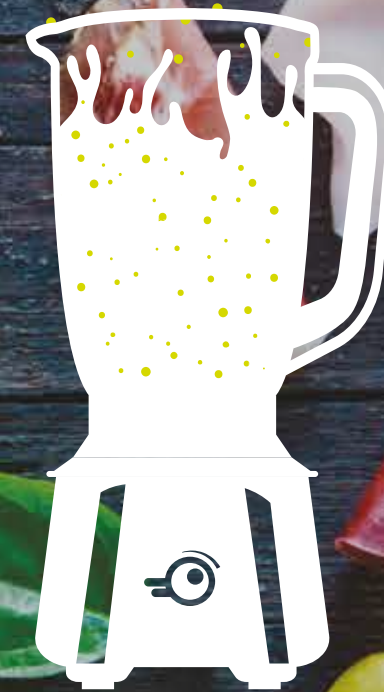


Regione Lombardia



fse **IT** Innovaturismo

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



IFTS 1000h

PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI BRESCIANI

PRO.VA.PAT.



**DOCENTI E CHEF
DI ALTO LIVELLO**



**PROGETTI REALI
CON LE AZIENDE**



**WORKSHOP
SUL TERRITORIO**

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

Il Tecnico Superiore in uscita è in grado di interfacciarsi in modo autonomo e/o in squadra per la promozione del territorio in ambito gastronomico presso aziende della ristorazione, enti locali ed istituzionali, Grande Distribuzione Organizzata.

Acquisisce:

- Nozioni necessarie a sviluppare un'efficace azione di marketing del territorio e dei prodotti alimentari. Individuazione ed analisi dei disciplinari riferiti ai PAT, dei profili dei consumatori, la tipicità, l'eccellenza e la qualità, la valorizzazione dei prodotti, la nutraceutica e la geografia turistica ed economica.
- Conoscenze dei principali strumenti di comunicazione, grafica digitale, film making, food styling photography, social contact.
- Competenze per realizzare le principali ricette tipiche del territorio in affiancamento a chef professionisti in laboratori attrezzati per la preparazione e la cottura dei cibi.
- Nozioni di analisi sensoriale di cibi e bevande (vino e birra).
- Conoscenze per svolgere attività di informazione e promozione dei prodotti attraverso seminari, convegni, eventi, attività editoriali e web, oltre che ideare progetti di educazione alimentare e del gusto.
- Informazioni sulla normativa vigente nel comparto agroalimentare riferita ai prodotti. Trattamento, igiene, conservazione e sicurezza sul lavoro.
- Una terminologia tecnica in lingua inglese tale da consentire una relazione efficace con i flussi turistici.

STRUTTURA DEL CORSO

DURATA COMPLESSIVA: 1.000 ore

DATA DI INIZIO: 30 Ottobre 2017

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA:

Frequenza in orario mattutino min. di 6 ore con possibili rientri pomeridiani per un max. di 8 ore/giorno per attività laboratoriali o visite aziendali.

SEDE DEL CORSO:

C.F.P. "G. Zanardelli", Via Gamba 12 a Brescia. Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa, Via S. Antonio 53 - 25133 Brescia

DURATA STAGES: 400 ore

DATA TERMINE: Giugno 2018

OBBLIGATORIETÀ

È obbligatoria una frequenza minima pari al 75% della durata del percorso.

TITOLO RILASCIATO:

Certificato di specializzazione tecnica superiore

CORSO GRATUITO

REQUISITI DESTINATARI

SOGGETTI DI ETÀ COMPRESA TRA I 18 E 29 ANNI COMPIUTI ALLA DATA DI AVVIO DEL PERCORSO. RESIDENTI O DOMICILIATI IN LOMBARDIA ED IN POSSESSO DI UNO DEI SEGUENTI TITOLI:

- **DIPLOMA SUPERIORE** con priorità per gli indirizzi conseguiti in ambito turistico e agroalimentare.
- **DIPLOMA PROFESSIONALE DI TECNICO** di cui al D.lgs. n. 226 del 17 ottobre 2005, art. 20, comma 1, lettera c, ovvero Attestato di Competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di lefp antecedenti all'anno formativo 2009/2010 con priorità agli indirizzi conseguiti in ambito turistico agroalimentare.
- Soggetti in possesso dell'**AMMISSIONE AL QUINTO ANNO DEI PERCORSI LICEALI** ai sensi del D.lgs. n. 226 del 17 ottobre 2005, 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 successivi all'assolvimento dell'obbligo

MODULI FORMATIVI

- Tecniche di cucina, tecnologia alimentare, analisi sensoriale finalizzate al riconoscimento, catalogazione (redazione dei disciplinari) e valorizzazione P.A.T., nozioni di nutraceutica, corso di mastro birraio e di enologia del territorio, corso di panificazione, corso sui distillati di produzione locale.
- Tecniche di comunicazione, tecniche di grafica digitale per la realizzazione di fotografie e filmati sul cibo, marketing applicato ai prodotti gastronomici di qualità, organizzazione di eventi, lingua inglese.
- Nozioni di analisi gestionale, raccolta e valutazione quali-quantitativa dei dati di produttività aziendale.
- Legislazione del comparto alimentare, normative di igiene alimentare e sulla sicurezza sul lavoro, geografia turistica e del territorio.