

IFTS - TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

CSF CFP Alberghiero Acqui Terme

Indirizzo: Via Principato di Seborga, 6 - 15011 Acqui Terme (AL)

Telefono: 0144-313418 - **Fax:** 0144-310092

Email: info@formalberghiera.org

Il corso

La figura esperta in Tecniche di progettazione realizzazione processi artigianali trasformazione agroalimentare produzioni tipiche del territorio e tradizione enogastronomica, 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 al fine di valorizzare le tradizioni enogastronomiche locali.

Sarà in grado di valorizzare ed accostare l'arte lattiero-casearia e la produzione di prodotti derivanti da farine, alle produzioni enologiche di eccellenza del territorio con gli obiettivi di promuovere l'esperienza enogastronomica e di costruire una immagine coordinata ed integrata dei prodotti tipici locali e a km zero dei territori del basso Piemonte orientale ed in particolare dell'Alto Monferrato.

SBOCCHI PROFESSIONALI

La figura può trovare occupazione presso aziende di differenti dimensioni che si occupano di trasformazione agroalimentare, accoglienza e ristorazione turistica, piccola ricettività extralberghiera, promozione culturale e turistica essendo in grado di individuare le tipicità enogastronomiche del territorio e correlare le risorse e le tradizioni locali con le tipicità dei prodotti.

Durata:

800 ore di cui 400 ore di formazione in impresa

Contenuti

FORMAZIONE IN AGENZIA FORMATIVA (384 ore)

- ORIENTAMENTO ALLA PROFESSIONE
- PARI OPPORTUNITA' E NON DISCRIMINAZIONE
- COMPETENZE GESTIONALI E RELAZIONALI (economia, qualità aziendale, tecniche di reporting, formazione obbligatoria su salute e sicurezza sul lavoro, contrattualistica)
- PROFESSIONAL ENGLISH per l'area FOOD
- PRODUZIONI GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO (tecniche di trasformazione e presentazione dei prodotti tipici, principi normativi comunitari e nazionali in materia di tutela delle tipicità enogastronomiche)
- VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (aspetti culturali, storici e naturalistici e correlazione con le tipicità enogastronomiche, tecniche e strumenti di promozione dell'enogastronomia in un'ottica di sviluppo integrato e sostenibile del territorio)

FORMAZIONE IN AZIENDA (400 ore)

VERIFICA FINALE (16 ore)

Certificazione finale

Specializzazione Tecnica Superiore

Destinatari

Disoccupati

Occupati

Prerequisiti

Sono ammessi candidati inoccupati o disoccupati, in età lavorativa, in possesso di diploma di scuola media superiore quinquennale o titolo di studio straniero equipollente. È ammessa la partecipazione anche a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria, previo superamento di test sulle competenze linguistiche e logico-matimatiche.

Sono richiesti in ingresso:

- capacità di utilizzo di un supporto informatico, in particolar modo file di testo e foglio elettronico;
- capacità di valutare un corretto abbinamento enogastronomico, che risaltino le caratteristiche merceologiche dei prodotti;
- capacità di indicare i principali accorgimenti da utilizzare in ambito di igiene alimentare.

Verrà verificata anche la conoscenza della lingua inglese: abilità produttive (parlare e scrivere) e ricettive (ascoltare e leggere) ad un livello scolastico (livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).

Scolarità

Diploma

Modalità di selezione

Sono previsti test in ingresso per accertare il possesso dei prerequisiti:

- test e prova pratica di Informatica;
- test per la verifica della conoscenza della lingua Inglese ;
- test per la verifica delle conoscenze enogastronomiche, merceologiche e relative all'igiene alimentare (HACCP)

Inoltre, per coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria, è previsto un test sulle competenze linguistiche e logico-matimatiche.

Per tutti i candidati è previsto infine un colloquio motivazionale e orientativo.

Tipologia

Gratuito

Periodo inizio corso

Per informazioni relative alle note organizzative: - Orario settimanale - Inizio / Termine del corso - Documentazione necessaria - Termine accettazione iscrizioni - Logistica, contattare la Segreteria del Centro

Stato

Ultimi posti

Il corso è rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91)

Intervento realizzato da

