

ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2022/2023

Titolo operazione **TECNICO ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI ED ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ATTRAVERSO LA CUCINA CIRCOLARE**

Cesena (FC)

| | |
|---|--|
| 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 | <p>Il TECNICO ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI ED ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ATTRAVERSO LA CUCINA CIRCOLARE è in grado di progettare e realizzare menù e piatti della tradizione sostenibili, in un'ottica di riciclo e non spreco. E' capace di adottare tecniche innovative di preparazione degli alimenti per ridurre gli scarti, ottimizzare i processi di cottura e di servizio, al fine di valorizzare attraverso la cultura del cibo e della cucina circolare le peculiarità del territorio e rispondere ai nuovi bisogni del turista/consumatore.</p> <p>E' un professionista che associa capacità gestionali a competenze specifiche: attraverso la conoscenza di tecniche di marketing, social media e storytelling, la figura formata potrà contribuire anche alla realizzazione di eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop) e di esperienze di eccellenza, per diffondere la cultura e la conoscenza della cucina circolare e della tradizione.</p> |
| Contenuti del percorso | <p>Il percorso formativo si articolerà nei moduli: Accoglienza, Empowerment e Accompagnamento al Lavoro; Sicurezza sul Luogo di Lavoro; Inglese Settoriale; Lavorare In Brigata; Proprieta' Chimiche, Qualitative e Nutritive degli Alimenti e Cibi Alternativi; Legislazione Alimentare e Haccp; Tecniche di Recupero degli Alimenti e Attrezzature; Elementi di Food Cost nella Cucina Circolare; Tecniche di Approvvigionamento e Logistica e Conservazione; Costruzione del Menu' Sostenibile; Il Digitale nella Ristorazione; Prodotti Tipici Regionali Doc e Igp Qualita' e Sostenibilita' dei Prodotti; Promozione dei Prodotti Tipici: Marketing, Social Media e Storytelling ; Nozioni e Tecniche di Base della Cucina Senza Sprechi; Ricette della Tradizione dall'antispasto al Dolce Senza Sprechi; Tecniche di Cucina Innovativa Attraverso il Riciclo; Visual Food; Green Packaging nella Ristorazione; Stage</p> |
| Sede di svolgimento | Le lezioni saranno svolte in aula a Cesena presso ISCOM Formazione per le imprese, Via G. Bruno 118 (FC) e presso il laboratorio di cucina di ICOOK Taste & Share SRL , Via L. Lucchi 285 |
| Durata e periodo di svolgimento | 800 ore di cui 320 di stage e 16 di project work Novembre 2022 – Ottobre 2023 |
| 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>REQUISITI FORMALI: Al percorso possono accedere giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, residenti o domiciliati in Regione Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività. Sarà ritenuto preferenziale il possesso del Diploma Alberghiero.</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. L'accesso è consentito anche a coloro che sono in possesso del diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di istruzione e formazione professionale, ai sensi del Dlgs. n.226/2005 e della Legge Regionale n.5/2011 e sulla base della tavola indicativa delle correlazioni fra diplomi di Istruzione e Formazione Professionale e le specializzazioni di Istruzione e Formazione Tecnica superiore di cui all'allegato B del Decreto del MIUR, di concerto con il MLPS del 7 febbraio 2013 n.91, per le figure di Tecnico di Cucina, Tecnico dei Servizi di Sala e Banqueting.</p> <p>REQUISTI SOSTANZIALI: conoscenza della lingua italiana in caso di candidati stranieri (livello B1); conoscenza della lingua inglese (livello A2); conoscenze generali relative alla produzione alimentare maturate o all'interno di percorsi scolastici o durante esperienze lavorative, oppure attraverso conoscenze e capacità sviluppate autonomamente</p> |
| Termine iscrizioni | 04/11/2022 |
| Procedura di selezione | <p>Il processo di selezione verrà attivato e documentato anche nel caso in cui il numero di utenti ammissibili non risulti superiore ai posti disponibili. La selezione prevede:</p> <p>1) PROVA SCRITTA: test a scelta multipla per le conoscenze generali relative alla produzione alimentare, esercizio con descrizione di una ricetta base per valutare la capacità di presentazione dell'argomento e di descrizione dei processi operativi, test di lingua inglese livello A2.</p> <p>2) COLLOQUIO INDIVIDUALE MOTIVAZIONALE: per verificare il livello motivazionale, la coerenza rispetto al progetto personale, le attitudini personali, la percezione di autoefficacia al ruolo, le capacità comunicative e relazionali, la predisposizione a lavorare in gruppo.</p> <p>La selezione porterà ad una graduatoria: le prove scritte valgono 50 punti, così come il colloquio, per un totale di 100 punti. A parità di punteggio saranno valutati come prioritari i diplomati con indirizzo ristorativo, in primis alberghiero e poi agrario o esperienze professionali documentate del settore.</p> |
| Ente di formazione | <p>ISCOM Emilia- Romagna – Titolare e Gestore dell'operazione – Cod. Org. 283</p> <p>Partner Attuatore: Iscom Formazione per le Imprese scarl – Cod. Org. 282</p> |
| <p>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso:</p> <p>Università Di Bologna DISTAL Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, I.I.S. Pellegrino Artusi, Associazione Cuochi Forlì Cesena, Fondazione Casa Artusi, Hotel Tosco Romagnolo, Consorzio del Prosciutto di Modena, Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale- IGP, Chianino srl, Bovinitaly soc.coop.a.r.l., CLAI, Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola, Consorzio Olio D.O.P. Brisighella, Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì Cesena, Ristorante il Castello sas, Caseificio Mambelli srl.</p> | |
| Contatti | <p>Referenti: Dott.ssa Sara Parantelli- Tel. 0547/639895</p> <p>E-mail: s.parantelli@iscomcesena.it</p> <p>Sito Web: www.iscomcesena.it</p> |
| Riferimenti | <p>Operazione Rif. PA 2022 – 17353/RER approvata con DGR. N.1379 del 01/08/2022, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo Plus e della Regione Emilia-Romagna</p> |