



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSO IFTS CHEF GALBIA
Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
CORSO REALIZZATO DA APAF PRESSO IL CFPA DI CASARGO

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

Il corso forma una figura di Tecnico in grado di operare per la promozione del territorio in ambito enogastronomico, lavorando presso aziende della ristorazione e pubblici esercizi, hotel e strutture ricettive, agriturismi, aziende di produzione, consorzi ed enti locali e istituzionali, Grande Distribuzione Organizzata, shop e negozi., aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale, DMO. Il Tecnico conosce le attrattive enogastronomiche del territorio e i fondamenti della valorizzazione e della programmazione turistica territoriale. Seleziona, prepara, presenta, valorizza e promuove le eccellenze enogastronomiche del territorio, contribuendo anche alla realizzazione di eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop) e di esperienze di eccellenza, ristorative, di acquisto, di turismo e di soggiorno. Cura gli approvvigionamenti e la conservazione e ha competenze gestionali per il calcolo del food & beverage cost. Ha competenze di food styling e di visual merchandising per il Food & Beverage e sa utilizzare le tecnologie digitali per la promozione e il marketing (social network, web marketing, e commerce). Si relaziona con gli interlocutori del settore enogastronomico, turisti-co, istituzionale e con i media (stampa, blogger, web community), anche in lingua straniera.

DESTINATARI

RESIDENTI O DOMICILIATI IN LOMBARDIA, DISOCCUPATI E DI ETÀ NON SUPERIORE A 29 ANNI ALL'AVVIO DEL PERCORSO E IN POSSESSO DI UNO DEI SEGUENTI TITOLI:

DIPLOMA SUPERIORE con priorità per gli indirizzi conseguiti in ambito turistico- alberghiero 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 Iefp antecedenti all'anno formativo 2009/2010 con priorità agli indirizzi conseguiti in ambito turistico e 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.

STRUTTURA DEL CORSO

DURATA COMPLESSIVA: 1.000 ore (di cui 450 h stage in aziende di prestigio del settore) Da NOVEMBRE 2020 a GIUGNO 2021

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA: Frequenza (obbligatoria minimo 75% delle ore) per attività laboratoriali o visite aziendali dalle ore 9.00 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì con pausa pranzo dalle 13.00 alle 14.00. La maggior parte dei docenti sono professionisti provenienti dal mondo del lavoro. Il corso si arricchisce con testimonianze su case history di successo

SEDE DEL CORSO: Agenzia Provinciale per le Attività Formative, sede del CFP Alberghiero – Loc. Piazza, Casargo LC

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore

MODULI FORMATIVI:

Tecnologia alimentare. Tecniche di analisi sensoriale. Normative di settore. Disciplinari PAT e loro valorizzazione. Nutriceutica e bisogni speciali del consumatore. Tecniche di approvvigionamento. Food & beverage costing. Tecniche di cucina, panificazione, pasticceria e sala per la valorizzazione delle produzioni tipiche. Principi di enologia e sommelier. Caffetteria e latte art.. Food styling. e decorazione. Visual merchandising per il Food & Beverage. Food & Beverage sostenibile. Food & Beverage e interculturalità. Event management. Tecniche di comunicazione efficace interpersonale e scritta. Tecniche di relazione con i media. Digital Marketing & Communication, Tecniche di pro-grammazione turistica. Tecniche di valorizzazione turistica con attenzione alle risorse enogastronomiche. Marketing di prodotto e turistico. Inglese e russo per il turismo per il Food & Beverage. Microlingua Francese F&B.

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Presso la segreteria di APAF-CFPA Casargo inviando domanda di iscrizione e CV formato Europass a segreteria@cfpacasargo.it

Per maggiori informazioni contattare: coordinatore@cfpacasargo.it T. +39 0341 840250

E prevista una selezione per test e colloqui.

Il corso è gratuito. E previsto il regime convittuale con rette agevolate.