



CORSO IFTS in apprendistato "Tecnico di gestione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico"

Apprendistato di I livello - Art.43 - IFTS

Il corso forma una figura di Tecnico Superiore 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 Superiore 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 e di turismo. 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, ..).

Si relaziona con gli interlocutori del settore enogastronomico, turistico, istituzionale e con i media (stampa, blogger, web community), anche in lingua straniera.

IL PERCORSO GARANTISCE AI PARTECIPANTI:



Contratto di **apprendistato** con durata di **12 mesi**



L'opportunità di integrare, approfondire e **completare studi, conoscenze e competenze** in ambito enogastronomico e turistico



Alta **formazione professionale**



Certificazione specialistica tecnica superiore

Durata: 12 mesi

Titolo conseguito: certificato di specializzazione tecnica superiore

Destinatari: residenti o domiciliati in Lombardia, disoccupati di età non superiore all'età di 24 anni all'avvio del percorso

Formazione esterna – ore a scuola:
384 ore calendarizzate in una settimana di rientro al mese (40h)

Formazione interna – ore in azienda:
416 ore, svolte presso l'azienda

Le restanti ore, circa 1300, sono da considerarsi di lavoro standard, con retribuzione in accordo con il livello previsto dall'assunzione

MODULI FORMATIVI	FORMAZIONE INTERNA 416	FORMAZIONE ESTERNA 384	TOTALE ORE FORMAZIONE 800
ACCOGLIENZA	16	4	20
ANALISI SENSORIALE		20	20
TECNOLOGIA ALIMENTARE	60	32	92
ECCELLENZE AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO		28	28
		8	8
TECNICHE INNOVATIVE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE	234	16	250
TECNICHE DI CUCINA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		32	32
TECNICHE DI PASTICCERIA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		32	32
VALORIZZAZIONE RISORSE ENOLOGICHE, BIRRE, VINI E DISTILLATI – 28 ORE	36	28	64
TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE FORNITORI	70	20	90
ECONOMIA FINANZIARIA		36	36
FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT		32	32
EVENT MANAGEMENT		24	24
VALORIZZAZIONE TURISTICA DELLE RISORSE ENOGASTRONOMICHE		12	12
DIGITAL COMMUNICATION		12	12
COMUNICAZIONE INTERPERSONALE E TECNICHE DI VENDITA		12	12
COMUNICAZIONE CON LA STAMPA		6	6
TERMINOLOGIA TECNICA IN LINGUA E ROLE PLAYING		14	14
CONTRATTUALISTICA		8	8
SICUREZZA GENERALE E SPECIFICA		8	8