



**PER INFORMAZIONI
E ISCRIZIONI**



**O.D.P.F. Istituto
Santachiara
Voghera**

0383.36.87.00

cfp.voghera@santachiarao dpf.it



**CORSI DI
ISTRUZIONE E FORMAZIONE
TECNICA SUPERIORE**

CORSO CIBO

**Tecniche di progettazione e
realizzazione di processi
artigianali e di trasformazione
agroalimentare con produzioni
tipiche del territorio e della
tradizione enogastronomica**



ANNO FORMATIVO 2020-2021

Il percorso è riconducibile alla Specializzazione IFTS facente capo all' Area professionale "Turismo e Sport"

Specializzazione:

"Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica"

Area tecnologica correlata:

Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Ambito 5.1 Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale.



Durata:

Il percorso avrà una durata di 1000 ore, di cui il 55% di alternanza pari a 550 ore: 500 di tirocinio e 50 di Laboratori in impresa per visite aziendali e culturali presso enti, imprese, associazioni, centri di rilevante importanza turistica sul territorio, nonché in esperienze su itinerari turistici del territorio.



Articolazione giornaliera:

Le attività didattiche si svolgeranno in orario mattutino (4/6 ore, dal lunedì al venerdì). E' previsto che alcune lezioni possano venire svolte in FAD; l'Ente metterà a disposizione degli allievi, in comodato d'uso gratuito, dei PC portatili. Gli stage si svolgeranno in considerazione dei cicli di lavoro delle strutture ospitanti per un massimo di 8 ore al giorno.

Sede di svolgimento:

Zona Varzi - Alto Oltrepò. Sono previste facilitazioni per trasporto, vitto/alloggio.



Destinatari:

n. 15/20 allievi fino a 29 anni alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia in possesso di: - diploma di istruzione secondaria superiore; - diploma professionale di tecnico ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010.



L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali 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 di istruzione. E' previsto che alcuni corsisti possano conseguire il titolo utilizzando le opportunità offerte da apprendistato di I livello - art. 43 D.Lgs 81/2015.

Il corso è gratuito

ARTICOLAZIONE DIDATTICA – MODULI	ORE
Produzioni agroalimentari e tradizioni enogastronomiche ed elementi di sostenibilità ambientale dell'Alto Oltrepò	40
Scienze degli Alimenti: Proprietà degli alimenti, contaminazioni microbiologiche – HACCP	36
Cultura del cibo, della gastronomia e dell'impresa agroalimentare	24
Modelli comunicativi e marketing in lingua inglese	18
Informatica / APP ed applicativi settore ristorazione	48
Filiera delle carni tipiche fresche e conservate dell'Alto Oltrepò	24
Filiera corta del latte e suoi derivati nell'Alto Oltrepò	24
Filiera frutticola e piante alimurgiche nell'Alto Oltrepò	18
Filiera del Miele nell'Alto Oltrepò	09
Filiera grani di tradizione nell'Alto Oltrepò	10
Orientamento al lavoro – Orientamento all'idea di Impresa ristorativa, agrituristica e b&b	30
Lingua inglese professionale	36
Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro	08
Laboratorio di trasformazione dei prodotti tipici	123
Stage / Tirocini	500
Laboratorio di Impresa / Industria 4.0	50

E' prevista una prova selettiva degli aspiranti mediante analisi documentale e colloquio orale. In fase di selezione saranno valutati positivamente: - Titoli di studio inerenti il settore turistico e/o della ristorazione; l'interesse specifico alle tematiche trattate; il possesso di competenze trasversali; il possesso di competenze linguistiche (lingua straniera); le esperienze pregresse nel settore; la motivazione personale.