



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.

CORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE



Centro di Formazione Professionale
STRADELLA

📞 0385.24.56.63

📞 331.40.19.056

✉ cfp.stradella@santachiaraodpf.it

I nostri partner:



FOOD AND WINE

Tecniche innovative
per la valorizzazione
dell'agroalimentare
lombardo di eccellenza



ANNO FORMATIVO 2021-2022



Durata:

Il percorso avrà una durata di 1000 ore, di cui: 500 ore di formazione e laboratori di impresa per visite aziendali e culturali presso enti, associazioni, centri di rilevante importanza enogastronomica e ricettiva sul territorio, e 500 ore di tirocinio in azienda.



Articolazione giornaliera:

Le attività didattiche si svolgeranno in orario mattutino (6 ore, dal lunedì al venerdì). E' previsto che alcune lezioni possano venire svolte in FAD; l'Ente metterà a disposizione dei PC in comodato d'uso gratuito per gli allievi. 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 Broni - Stradella. 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

Modulazione didattica	Ore
Dieta mediterranea: modello di ecologia integrale	35 ore
Elementi di alimentazione sostenibile	35 ore
Modelli comunicativi e strategie di marketing post Covid	30 ore
Digital / Web marketing per il settore ristorazione 4.0	40 ore
Business English	40 ore
Prevenzione e sicurezza sui luoghi del lavoro - HACCP	14 ore
Orientamento al lavoro, deontologia professionale e personal skills	16 ore
Guida all'autoimprenditorialità e business planning	30 ore
Produzioni agroalimentari vitivinicole e tradizioni enogastronomiche del territorio lombardo, pavese e dell'Oltrepò	60 ore
Laboratorio di trasformazione dei prodotti tipici	150 ore
Laboratorio di impresa / Industria 4.0	50 ore
Stage / Tirocini	500 ore

E' prevista una prova selettiva degli aspiranti mediante analisi documentale e colloquio orale. In fase di selezione saranno valutati positivamente: titolo di studio; il possesso di competenze trasversali; il possesso di competenze linguistiche (lingua straniera); le eventuali esperienze pregresse nel settore; la motivazione personale.