

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

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, turistico, istituzionale e con i media (stampa, blogger, web community), anche in lingua straniera.

STRUTTURA DEL CORSO

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 programmazione turistica. Tecniche di valorizzazione turistica con attenzione alle risorse enogastronomiche. Marketing di prodotto e turistico. Inglese per il turismo per il Food & Beverage. Microlingua Francese F&B. **Moduli formativi** (550 ore)

- ✓ Laboratorio – con approfondimenti tecnici
 - eccellenze agroalimentari del territorio e materie prime
 - approfondimento tecniche di lavoro e tecnologie di cucina, pasticceria, panificazione per la valorizzazione delle risorse enogastronomiche tipiche e di eccellenza e decorazione
 - Tecniche di sala e bar per la valorizzazione di produzioni tipiche
 - Valorizzazione risorse enologiche, birra e distillati
 - tecniche di analisi sensoriale
 - tecniche di approvvigionamento fornitori e acquisti
 - food & beverage sostenibilità e interculturalità
- ✓ Sicurezza, chimica, igiene, conservazione alimenti, nutrizione
- ✓ Economia e gestione
- ✓ Eventi
- ✓ Turismo tecniche
- ✓ Inglese
- ✓ Francese

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

- ✓ Digital Communication
- ✓ Tecniche di comunicazione
- ✓ Relazioni con i media
- ✓ Stage – 450 ore

1.000 ore di cui 450 di stage in aziende di prestigio del settore - Da novembre 2020 a giugno 2021

Frequenza (obbligatoria minimo 75% delle ore)

- Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì 9.00 – 17.00 con pausa dalle 13.00 alle 14.00
- uscite giornaliere in azienda
- visite didattiche integrative anche in Paesi Europei

Sede del corso: A.P.A.F. – presso C.F.P.A. di Casargo Località Piazza, s.n.c. - 23831 Casargo LC

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore con valore europeo

MODALITÀ DI ISCRIZIONE, SELEZIONE E COSTI:

E' possibile iscriversi presso la segreteria di APAF-CFPA Casargo inviando domanda di iscrizione e CV formato europeo a segreteria@cfpacasargo.it

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

E' prevista una selezione con un test di cultura generale e un colloquio attitudinale e volto alla verifica della motivazione.

Il corso è gratuito, finanziato con Dote regionale.

A carico degli allievi e delle loro famiglie sono previsti soltanto il contributo di € 200 per la fornitura di divise (tre giacche con logo CFPA e del Master, un pantalone, una camicia, un pullover, scarpe, due cravatte, grembiule, cappello da cuoco) e set di coltelli ed € 1.500 per il convitto al CFPA di Casargo (1.000 per il semi-convitto), cifre che potranno essere scontate se i ragazzi parteciperanno attivamente a eventi e catering del CFPA.

Le visite didattiche facoltative (e quindi integrative rispetto al programma) in Italia e all'estero saranno a carico degli studenti per la parte del trasporto e di alcuni laboratori.