

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

SMART COOKING & DELIVERY

**RISTORAZIONE VELOCE DI QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO AGROALIMENTARE LOMBARDO
ATTEGGIAMENTI MANAGERIALI INNOVATIVI**

SBOCCHI professionali

Può lavorare negli esercizi commerciali del consumo alimentare fuori casa (bar, ristoranti, gastronomie, pizzerie, pasticcerie, supermercati) come dipendente o imprenditore, fornire attività di consulenza o svolgere attività di promozione e comunicazione in ambito gastronomico. Possibili opportunità di lavoro all'estero per il prestigio goduto dalla cucina italiana all'estero.

CARATTERISTICHE del candidato

Ha interesse e curiosità per le tradizioni gastronomiche del territorio, le tecniche di cottura e di lavorazione degli alimenti, ricerca nuovi sapori e consistenze, è sensibile al tema della promozione e della comunicazione, è flessibile circa gli orari di lavoro e gli spostamenti sul territorio, sa lavorare in gruppo. Può sviluppare interesse per una start up innovativa nel settore gastronomico.

REQUISITI

Residenti o domiciliati in Regione Lombardia, fino ai 29 anni di età alla data di avvio del percorso, disoccupati e in possesso dei seguenti titoli di studio:

- Diploma di scuola superiore (con priorità per gli indirizzi conseguiti in ambito alberghiero e agroalimentare)
- Diploma professionale di tecnico o 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 alberghiero e agroalimentare)
- Ammissione al quinto anno dei percorsi liceali
- Stato di disoccupazione alla data di avvio del percorso, in quanto privi di impiego (art. 19 del D.lgs. 150/2015) oppure occupati con un reddito da lavoro dipendente o autonomo al di sotto dell'importo minimo imponibile ai fini fiscali.

È prevista una selezione per test e colloqui.

IMPARA a conoscere...

- le tecniche della ristorazione veloce "all day long" ovvero dalla colazione alla cena passando dal pranzo di lavoro all'aperitivo, apprendendo tecniche di preparazione e l'utilizzo delle moderne tecnologie per la cottura e la conservazione dei cibi;
- gli ingredienti del territorio e ad utilizzarli secondo le esigenze della ristorazione moderna;
- gli strumenti fondamentali della gestione aziendale, della comunicazione e tecniche manageriali anche alla luce delle recenti situazioni di emergenza.

CARATTERISTICHE del percorso

Le lezioni si svolgeranno in aula e in laboratori di cucina attrezzati con le più moderne tecnologie a cura di docenti provenienti per la maggior parte dal mondo del lavoro. Verranno affrontati temi legati alle preparazioni alimentari, alla tecnologia in cucina, alla ricerca dei prodotti tipici del territorio, alle tecniche di marketing e comunicazione. Il tirocinio si svolgerà, ove consentito dalle misure di prevenzione del contagio da CoViD19, presso aziende dinamiche e innovative fortemente interessate a valutare eventuali incrementi del proprio organico. Il percorso include le recenti istanze emerse dall'emergenza sanitaria nonché la trattazione delle nuove modalità di distribuzione del cibo.

TITOLO conseguito

Al termine verrà rilasciato il certificato di specializzazione tecnica superiore come **Tecnico per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.**

Quanto dura



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE PER IL TURISMO E LE ATTIVITÀ CULTURALI INNOVAPROFESSIONI
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano 02.40305.300
C.F. 97685780153 - P.I. 08761480964 Web: www.innovaprofessioni.it
Email: direzione@innovaprofessioni.it - PEC: innovaprofessioni@pec.it

Il corso si articola in 1.000 e si compone di 600 ore di aula e laboratorio e 400 ore di tirocinio in azienda. La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% delle ore in orario mattutino min. di 6 ore con possibili rientri pomeridiani per un max. di 8 ore/giorno per attività laboratoriali o visite aziendali.

Sedi di svolgimento

C.F.P. "G. Zanardelli", Via Gamba 12 (Bs) e presso la sede di Clusane d'Iseo (Food Tech Lab)

Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa, Via S. Antonio 53 - (Bs)

CAST Alimenti, Via Serenissima 5 (Bs)

Modalità di iscrizione

Verranno comunicati tempi e modalità. Per maggiori informazioni contattare: valentinafaini@cfpcanossa.it (tel. 030 200 4013).