



Diventare un esperto nella promozione dei prodotti tipici. A Bologna parte un ottimo corso, ed è gratuito

Saranno solo 15 gli allievi che, previa selezione, potranno accedere al corso IFTS “Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali”, organizzato da IAL Emilia-Romagna ed in partenza il 12 novembre 2025. Completamente gratuito grazie ai fondi regionali, il percorso durerà fino a luglio 2026 per 800 ore tra lezioni, laboratori, stage e project work

IAL Emilia-Romagna – sede di Bologna apre le iscrizioni alla nuova edizione del corso IFTS “**Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali**”, in programma **dal 12 novembre 2025** nelle aule multimediali di via Bigari n. 3 a Bologna. Le candidature devono pervenire entro il **15 ottobre 2025**.

Corso gratuito 2025 a Bologna sulla promozione dei prodotti tipici

Grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna (Rif. PA 2025-24037/RER. Operazione approvata con DGR. 1238/2025 del 28/07/2025), il **corso sarà completamente gratuito** e permetterà a **15 allievi selezionati e motivati** di acquisire competenze tecniche, gestionali e

comunicative per promuovere le produzioni tipiche e certificate della regione.



La durata e le attività

Da novembre 2025 a luglio 2026, i partecipanti seguiranno **800 ore di formazione** articolate in **440 ore di lezioni frontali, visite didattiche, laboratori di cucina e analisi sensoriale e 300 ore di stage in aziende partner, quindi a diretto contatto con il mondo del lavoro.**

Al termine del percorso, superato l'esame finale, i corsisti avranno appreso gli strumenti per **studiare, raccontare e promuovere le eccellenze agroalimentari**; ideare e gestire progetti di **turismo enogastronomico**; gestire gli approvvigionamenti e il food cost nella ristorazione, oltre ad organizzare e comunicare eventi.

Un'occasione formativa di alto livello che, in tutte le edizioni precedenti, ha generato **reali opportunità di lavoro** come dipendenti oppure diventando imprenditori e professionisti nei settori della ristorazione, del turismo e dell'ospitalità, dell'agroalimentare, del marketing, fino alla comunicazione e alla grande distribuzione organizzata.



I requisiti di accesso

L'accesso al corso è subordinato all'accertamento dei requisiti di accesso e al superamento della selezione. In particolare, è rivolto a giovani e adulti, occupati o non occupati, con **diploma di istruzione secondaria superiore**, residenti o domiciliati in Emilia-Romagna in data **anteriore** all'iscrizione. Possono accedere anche:

- studenti ammessi al quinto anno dei percorsi liceali (D.Lgs. 226/2005);
- persone senza diploma previo accertamento delle competenze acquisite in percorsi di istruzione, formazione o lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- possessori di un diploma professionale in esito a percorsi del quarto anno di leFP.

L'approccio modulare e personalizzabile tiene conto di competenze già possedute e riconosce crediti in accesso per agevolare la frequenza di lavoratori che intendono arricchire il proprio profilo o pianificare una propria impresa.



Partner prestigiosi, anche per lo stage

La rete dei partner include prestigiose realtà, tra cui Università di Bologna-DISTAL, IPSAR Luigi Veronelli, Antica Corte Pallavicina, Caseificio Mambelli, CLAI, Consorzi del Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Modena, Olio Brisighella e Patata Dop di Bologna, Agenzia di Comunicazione DoppioQuarto, Le Cesarine, Macelleria Zivieri Massimo, Michele Boschi, Taste Bologna, Slow Food Emilia-Romagna e Unioncamere Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura dell'Emilia-Romagna.

L'offerta didattica e i docenti

Il programma, impartito da docenti esperti del settore, coprirà un **ampio ventaglio di argomenti**, dallo studio delle risorse del sistema enogastronomico regionale alle tecniche di trasformazione e valorizzazione dei prodotti tipici, dalla viticoltura ed enologia alle tecniche di degustazione e analisi sensoriale di cibo e vino, dalla progettazione di menù, alla selezione dei fornitori, al marketing territoriale, fino al business English, senza trascurare l'organizzazione di tour ed eventi e strumenti e tecnologie digitali finalizzate alla brand e visual identity.

Più certificazioni conseguite

Al superamento dell'esame finale verranno rilasciati:

- **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore**, Livello EQF 4, considerato valido ai fini del requisito professionale per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art. 71, c.6, lett. a, D.lgs. n. 59/2010 (Ex SAB);
- **Attestato di Alimentarista e Attestato di Sicurezza rischio basso**;
- Attestazione di competenze per la figura di "**GastroGuide**" a cura di Unioncamere Emilia-Romagna;
- Accesso gratuito all'esame per l'ottenimento dell'European Diploma in Hotel & Restaurant rilasciato da Eurohdip, associazione europea di riferimento per la formazione nell'ambito dell'hotellerie e della ristorazione.

Per informazioni, programma e candidature: www.ialemiliaromagna.it

Referente del corso: **Eleonora Pagliarini**, E-mail: eleonorapagliarini@ialemiliaromagna.it –
Segreteria sede di Bologna Tel. 051 0951311.

Data di creazione

12/09/2025

Autore

redazione