Bologna, aperte le iscrizioni al corso gratuito di 800 ore per professionisti della promozione enogastronomica

Si chiama “Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali” il percorso rivolto a 20 persone che IAL Emilia Romagna-Sede di Bologna organizza grazie al finanziamento dei Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna. Da novembre a luglio, gli iscritti alterneranno le lezioni in aula con stage in aziende e project working

Sarà presentato **venerdì 25 ottobre**, alle ore 11.00 presso Grand Tour Italia di Bologna, il corso IFTS dal titolo “***Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali***“, organizzato da **IAL Emilia Romagna-Sede di Bologna** e parte a novembre nelle aule di Bologna, in via Bigari n. 3.

All’Open Day parteciperanno **Eleonora Pagliarini**, referente del corso per la sede di Bologna, **Pietro Campaldini** e **Daniele De Leo**, professionisti del settore e inseriti nel corpo docenti, nonché alcuni studenti degli ultimi anni per i quali l’**alta formazione ricevuta** da IAL ha rappresentato un’opportunità per trovare lavoro o sviluppare progetti imprenditoriali legati alle proprie attitudini e passioni. L’occasione permetterà di conoscere l’offerta didattica e porre

domande direttamente agli organizzatori.

Corso di Tecnico per la promozione enogastronomica

Completamente gratuito grazie al finanziamento dei Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna (Rif. PA 2024-22095/RER. Operazione approvata con DGR. 1746 del 26/08/2024 PR FSE+ 2021-2027), il corso mira a creare dei professionisti esperti che lavorino per valorizzare e trasformare le DOP e IGP emiliano-romagnole, acquisendo competenze tecniche e gestionali in linea con le esigenze dell'attuale mercato del lavoro.

Durata e ore del percorso

Da novembre 2024 a luglio 2025, gli aspiranti tecnici della promozione del cibo e del vino seguiranno un **programma di 800 ore** che unisce **formazione tecnica** in aula, **laboratori pratici** di cucina e analisi sensoriale, **visite didattiche** e 300 ore di **stage in aziende del territorio**. Al termine del percorso e del superamento di un esame, gli studenti saranno in grado di selezionare, raccontare, presentare e promuovere le eccellenze regionali, ideare e gestire progetti di turismo enogastronomico, organizzare eventi attraverso canali tradizionali e digitali, curare gli approvvigionamenti e calcolare il food-cost nella ristorazione.

Incontro con Massimo Spigaroli all’Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense(Foto © DoppioQuarto).

A chi si rivolge: non solo inoccupati

Destinatari dell’offerta formativa sono i **maggiorenni in cerca di lavoro** ma anche tutti coloro che ambiscono ad avviare un’attività autonoma, specializzarsi nel sistema turistico-territoriale oppure intraprendere una nuova avventura professionale. Inoltre, l’approccio modulare e flessibile del corso permette di personalizzare il percorso didattico in base alle competenze già possedute, assegnando dei **crediti in accesso**. Tale flessibilità viene incontro alle persone già occupate che desiderano arricchire ulteriormente le proprie skill.

Tra i laboratori esterni, diverse esperienze in cucina ma non solo.

Partner del progetto

Importanti e prestigiosi i partner, che spaziano dall’ambito della produzione a quello delle Denominazioni e della Comunicazione, per offrire una varietà di stimoli e competenze. Tra questi, Università di Bologna, IPSAR Luigi Veronelli, Antica Corte Pallavicina, Caseificio Mambelli, Grand Tour Italia, CLAI, Macelleria Zivieri Massimo, Corsi & Percorsi, Slow Food Bologna, Agenzia di Comunicazione DoppioQuarto, Km 0 srl e i Consorzi del Prosciutto di Modena, del Formaggio

Parmigiano Reggiano, dell’Olio di Oliva Extra Vergine Brisighella e della Patata DOP di Bologna.

Argomenti del corso

Tanti gli argomenti affrontati, dallo studio delle risorse territoriali del sistema enogastronomico regionale alle tecniche di trasformazione dei prodotti, dalla viticoltura ed enologia alle pratiche di degustazione e analisi sensoriale di cibo e vino, dalla progettazione di menù per valorizzare i prodotti tipici al marketing territoriale, dal business English specifico per il settore alle tecnologie digitali per il settore enogastronomico.

Un laboratorio di panificazione (Foto © DoppioQuarto).

Al completamento dell’intero percorso e al superamento dell’esame finale sarà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, Livello EQF 4.

Per il **programma dettagliato del corso**, per **iscriversi** o maggiori informazioni: www.ialemiliaromagna.it.

Data di creazione
22/10/2024
Autore
redazione