



ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

OFFERTA FORMATIVA 2017/2018

TECNICO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Cesena

Specializzazione tecnica nazionale	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
Descrizione del profilo	<p>Il Tecnico specializzato nella progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica è in grado di progettare e analizzare il processo produttivo e conoscere il mercato. Il profilo in uscita è quello di un professionista che associa capacità gestionali a competenze specifiche. Conosce i prodotti tipici del territorio, le tradizioni, la cultura, l'ambiente dai quali essi hanno origine; sa valorizzarli per offrirli secondo diverse tipologie di clientela.</p> <p>La figura in uscita sarà specializzata nel coniugare la tradizione al wellness alimentare, ossia al mangiare sano attraverso la conoscenza della composizione chimica dei cibi e all'uso di alimenti funzionali.</p>
Contenuti del percorso	Accompagnamento al lavoro; sicurezza sul lavoro; inglese settoriale; tecnologie e strumenti informatici per l'esercizio della professione; marketing territoriale; promozione e commercializzazione dei prodotti; elementi di food cost; lavorare in "brigata"; gestione del cliente customer satisfaction; proprietà e chimica degli alimenti; gli alimenti funzionali; haccp e sicurezza alimentare; legislazione alimentare; elementi di macelleria; elementi caseari; il pesce; elementi di panificazione; abbinamento cibo-vino; la costruzione del menù; riconoscere e preservare la qualità dei prodotti; le ricette della tradizione; tecniche di alta cucina; tecniche di cucina wellness; tecniche di approvvigionamento e logistica; visual food.
Sede di svolgimento	Cesena, via Giordano Bruno 118 (presso Iscom Formazione Forlì Cesena Scarl), via Leopoldo Lucchi 285 (presso Icook Taste & Share srl) e via Dismano 3845 (presso CDG Romagna srl Gambero Rosso)
Durata e periodo di svolgimento	800 ore, di cui 320 di stage e 16 di project work Novembre 2017 – giugno 2018
Numero partecipanti	20
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore in Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.
Destinatari e requisiti d'accesso	Giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. L'accesso è consentito anche a coloro che sono stati ammessi al quinto anno dei percorsi liceali e a coloro che sono in possesso del diploma



	<p>professionale conseguito in esito ai percorsi di quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale. Inoltre, possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.</p> <p>I candidati dovranno possedere le seguenti conoscenze: lingua italiana nel caso di stranieri, lingua inglese di base, conoscenze generali relative alla produzione alimentare maturate o all'interno di percorsi scolastici o durante esperienze lavorative o attraverso conoscenze e capacità sviluppate autonomamente.</p>
Data iscrizione	Dal 18/09/2017 al 06/11/2017
Criteri di selezione	<p>Se i candidati in possesso dei requisiti in ingresso saranno superiori rispetto i posti disponibili si procederà con la selezione attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. somministrazione di prove scritte: un test a scelta multipla per valutare le conoscenze generali di base in merito il tema dell'alimentazione e produzione alimentare, test/esercizi in tema di alimentazione e produzione alimentare, test di lingua inglese di base; 2. colloquio individuale che permetterà di verificare: livello motivazionale, coerenza rispetto al progetto personale, caratteristiche di personalità, capacità comunicative e relazionali, predisposizione a lavorare in gruppo. <p>Le prove scritte varranno 20, 20 e 10 punti per un totale di 50 punti ed il colloquio avrà un peso di 50 per un totale di 100. 3 punti in più saranno attribuiti ai diplomi con indirizzo turistico, agrario, alberghiero. La conclusione della selezione sfocerà in una graduatoria finale.</p>
Ente di formazione	<p>ISCOM Emilia-Romagna Partner Attuatore: Iscom Formazione Forlì Cesena Scarl</p>
Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso:	
Scuola capofila I.I.S. Alberghiero Pellegrino Artusi - Forlimpopoli (FC).	
Imprese Hotel Tosco Romagnolo di Casetti G. e C. snc (FC) Associazione Cuochi Forlì (RN) CDG Romagna srl GAMBERO ROSSO (FC).	
Università Alma Mater Studiorum - Università di Bologna – Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria.	
Contatti	<p>Referente: Sara Parantelli Tel.: 0547 639895 / 0547 639892 E-mail: s.parantelli@iscomcesena.it / info@iscomcesena.it Sito web: www.iscomcesena.it</p>
Riferimenti	<p>Operazione Rif. PA 2017-7577/RER approvata con deliberazione di Giunta Regionale n. 953 del 28/06/2017 co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna</p>