





Percorso IFTS Sperimentazione "Quinto anno" per l'accesso a percorsi realizzati da ITS "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

Obiettivi del percorso

Il percorso è finalizzato a formare un professionista del settore

- On competenze specifiche relative al ciclo completo di progettazione, trasformazione e conservazione dei prodotti derivanti dalla terra, secondo i principi biologici, biodinamici e di agro-sostenibilità;
- In grado di valorizzare le tipicità e le tradizioni territoriali, le lavorazioni artigianali ed agricole, di applicare le normative igienico-sanitarie e le norme di etichettatura del prodotto, di progettare trasformazioni alimentari e menù enogastronomici scegliendo fornitori che offrono garanzie di qualità e di territorialità.

Competenze professionali e comuni

- Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino caratteristiche e proprietà;
- Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune;
- Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività:
- Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici.

Sbocchi occupazionali

Il professionista specializzato in **Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica** può trovare collocazione presso imprese operanti in diversi settori/comparti, quali ad esempio: ristorazione, accoglienza e ricettività, promozione del territorio e/o tutela delle tipicità, cantine sociali ed enoteche, produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, agriturismi e fattorie didattiche.















Struttura del percorso

Le attività formative avranno la durata complessiva di 800 ore così ripartite:

- 544 ore di lezioni, attività laboratoriali e di simulazione, esercitazioni.
 Unità formative: Orientamento e accompagnamento al percorso, Pari opportunità, Elementi per la sostenibilità, Linguaggi e comunicazione (lingue italiana, inglese e francese), Tecniche di gestione, Elementi di matematica applicata, Sicurezza, Contesto culturale, storico e naturalistico del territorio, Progettazione, realizzazione e valorizzazione dei prodotti tipici, Normative delle produzioni enogastronomiche.
- 240 ore di stage in aziende e organizzazioni produttive del settore agroalimentare e assimilati a carattere locale.
- 16 ore di esame finale.

Requisiti e modalità di accesso

Il percorso è destinato a massimo 30 giovani e adulti disoccupati di ambo i sessi residenti o domiciliati in Piemonte, in possesso di un Diploma Professionale di Tecnico (IV anno), tra i seguenti: Tecnico di cucina, Tecnico di servizi di sala e bar, Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza, Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero, Tecnico della trasformazione agroalimentare, Tecnico Agricolo, Tecnico dei servizi di impresa, Tecnico commerciale delle vendite.

Per tutti i candidati, oltre alla prova di ingresso (prove strutturate sulle competenze di base e sulle competenze essenziali), analisi del curriculum vitae e colloquio motivazionale e orientativo di accesso al percorso.

Certificazione finale

Specializzazione Tecnica Superiore

Sede operativa

Il percorso si svolge presso la sede del CIOFS-FP Piemonte - CFP "Virginia Agnelli" (TO) Via Paolo Sarpi, 123 - 10135 Torino

Tel. 011/616770 / Mail: fciofs@ciofs.net; sede_to-agnelli@its-agroalimentarepiemonte.it

Gli iscritti al percorso avranno la possibilità di accedere all'esame di Stato, con le modalità stabilite dalle nome di legge o a seguito di specifiche autorizzazioni Miur, per il conseguimento del Diploma di Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - indirizzo Enogastronomia, attraverso la frequenza di un percorso serale che prevede, da parte dell'I.I.S. "Norberto Bobbio" di Carignano (TO), il riconoscimento di crediti maturati nel percorso quadriennale di provenienza e in itinere, contestualmente alla frequenza del percorso IFTS Sperimentazione V anno.

Il percorso, in fase di valutazione, se approvato sarà interamente finanziato dalla Regione Piemonte, quindi gratuito per i partecipanti.











