

DENOMINAZIONE SPECIFICA DEL PERCORSO FORMATIVO IFTS

Tecnico esperto nella realizzazione di menù delle tipicità enogastronomiche che valorizzano i processi artigianali e la sostenibilità dei territori

PRESENTAZIONE COMPLESSIVA DEL PROGETTO E DELL'ATS/FONDAZIONE

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO COMPLESSIVO

Il progetto prevede 1000 ore di cui 500 di stage, dura da ottobre 2017 a maggio 2018, è destinato a 20 partecipanti ed è composto da 16 moduli.

Obiettivo del progetto è formare 20 (minimo 15) tecnici che si possano inserire all'interno della filiera produttiva, con una forte attenzione alla tipicità dei prodotti e quindi al processo "dalla produzione alla tavola".

In questo ambito risultano centrali i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, non dimenticando aspetti importanti quali il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti.

L'esperto **nella realizzazione di menù delle tipicità enogastronomiche** è in grado quindi di:

- individuare le tipicità enogastronomiche del territorio;
- predisporre e realizzare menu utilizzando prodotti tipici, curando l'elaborazione e la presentazione dei piatti;
- selezionare fornitori che offrono garanzie di qualità e gestire l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti;
- ideare e gestire eventi di tipo enogastronomico (serate a tema, degustazioni...);
- promuovere i prodotti tipici attraverso la progettazione di menu e la presentazione di prodotti del territorio e delle tradizioni, per fare dell'esperienza alimentare un'importante occasione di conoscenza del territorio oltre che di educazione alla salute.

Il percorso, articolato in moduli, prevede una continua **alternanza tra teoria e pratica**. Le lezioni saranno tenute da docenti esperti del settore (almeno 50% dei docenti provenienti dal mondo del lavoro e il rimanente proveniente dal mondo della scuola con comprovata esperienza). Un ruolo importante sarà giocato anche dalle testimonianze dirette dei **produttori** e dai responsabili dei consorzi di tipicità che saranno coinvolti nelle attività formative. Infatti, a completamento della formazione è prevista una serie di **visite didattiche** al fine di meglio illustrare e conoscere le esperienze di successo e la varietà delle tipicità. In particolare, il percorso sarà strutturato a partire dalla declinazione di 4 filiere agroalimentari e gastronomiche, attraverso le quali si svilupperanno le conoscenze, abilità e competenze previste. Le **4 filiere** sono:

- La filiera cerealicola;

- La filiera frutticola (comprensiva della specificità vitivinicola);
- La filiera orticola;
- La filiera del latte e dei suoi derivati.

Ciascuna filiera approfondirà alcuni prodotti emblematici del territorio (**antiche varietà** in grado di rappresentare la memoria storico-culturale delle tipicità enogastronomiche, delle produzioni artigianali e della biodiversità vegetale tradizionale) che saranno utilizzati per gli approfondimenti di tipo enogastronomico, tecnico-scientifico, culturale e per le esercitazioni pratiche nei **laboratori di cucina**, con la conseguente realizzazione dei menù delle tipicità. Si intende attraverso tali approfondimenti far acquisire un "**metodo ed uno stile**" di conoscenza, lettura, interpretazione, manipolazione, trasformazione e narrazione, che sia poi utilizzabile e spendibile anche per altri prodotti e filiere ed anche in altri contesti territoriali.

Si segnala inoltre che il Progetto prevede anche alcuni moduli formativi finalizzati ad offrire competenze comunicative nelle lingue straniere (inglese turistico), nelle normative inerenti la sicurezza sul lavoro e HACCP, oltre ad indicazioni operative per lo start-up e la creazione d'impresa.

I corsi si articolano in una serie di fasi di apprendimento strutturate sia su base teorica che pratica: i partecipanti, saranno messi in condizione di sperimentare personalmente ed acquisire attraverso pratica ed esercizio tutte le basi ed i segreti del mestiere.

Potranno accedere all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore complessive previste dal progetto. I destinatari sono 20 persone che non abbiano compiuto i 29 anni alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia, anche con contratto di apprendistato professionalizzante. I destinatari dovranno avere uno dei seguenti titoli di studio:

Diploma di istruzione secondaria superiore o diploma professionale di tecnico.

- in possesso dell'ammissione al V° anno dei percorsi liceali
- non in possesso del Diploma di istruzione secondaria superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro.

Attestato rilasciato: Certificato di specializzazione tecnica superiore

Moduli formativi con indicazione di finalità, tematiche, durata, modalità didattiche e di erogazione

Moduli formativi

Numero	Titolo modulo	Ore
Area di base/ giuridica		
1	Inglese settoriale	20
2	Norme di diritto e rapporto di lavoro	20
3	Elementi di sicurezza	15
4	Matematica : elementi di statistica e calcolo probabilità	20
Area tecnico professionale/elementi teorici/marketing		
5	Biodiversità e sostenibilità ambientale Dalla filiera corta alla filiera colta; le biodiversità; principali elementi di sostenibilità ambientale; produzioni agroalimentari e tradizioni enogastronomiche del territorio	40
6	Le filiere agricole del territorio La filiera cerealicola: storia ed evoluzione; la filiera orticola delle antiche varietà; piante alimurgiche e cenni sulla filiera frutticola	30
7	Contaminazione microbiologica degli alimenti e proprietà degli alimenti vegetali	20
8	Perfezionamento tecnico: organizzare la cucina, l'igiene nella cucina, le norme HACCP	25
9	La filiera lattiero casearia	30
Area tecnico professionale/esercitazioni laboratoriali		
10	Esercitazioni di cucina e orientamento al lavoro La descrizione tecnica: come realizzare un menù di successo, il posizionamento, individuare il target, fidelizzare il cliente, organizzazione di sala e cucina. Perfezionamento tecnico di base: la cottura del riso e dei risotti, la cottura della pasta, le basi del ragù e sughi, fondi di cucina e salse, le creme	30
11	Esercitazioni di cucina e orientamento al lavoro Perfezionamento tecnico: piatti con le carni bovine, le carni bianche, piatti con la selvaggina. Dolci da ristorazione	30
12	Esercitazioni di cucina e orientamento al lavoro Descrizione tecnica dei piatti legati alla tradizione: antipasti, primi, carni, dolci regole, preparazione, tempistiche, modalità di cottura e impiattamento	110
13	Esercitazioni di cucina e orientamento al lavoro Rivisitazione piatti tradizionali	30
14	Esercitazioni di cucina e orientamento al lavoro Perfezionamento tecnico: cucina in quota	20
15	Viticultura e enologia - Principali tecniche di degustazione e di analisi sensoriale	60
16	Stage	500