



FSC
Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

LA FORMAZIONE CRESCE



**Tecniche di progettazione e realizzazione
di processi artigianali e di trasformazione
agroalimentare con produzioni tipiche del territorio
e della tradizione enogastronomica.**

Corso di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTTS)
5° ANNO



TITOLO CONSEGUITO

Certificato di Specializzazione
Tecnica Superiore
Livello EQF IV - 5° anno



DURATA E ORE

Percorso annuale di 800 ore
(400 ore aula + 400 ore di tirocinio)



SEDE E CONTATTI

Viale degli Alpini, 26
36040 - Tonezza del Cimone VI
Tel. +39 0445 749266



Tonezza

SFP Alberghiera E. Reffo



Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica.

Il corso formerà la figura del Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica con particolare specializzazione nei processi di produzione e nelle nuove tecnologie a tema Industria 4.0.

Svilupperai competenze specifiche per l'individuazione ed il riconoscimento delle tipicità enogastronomiche del territorio.

Acquisirai le competenze tecniche necessarie dalla fase iniziale a quella finale del processo produttivo: dalla predisposizione e realizzazione di menù, alla cura e elaborazione dei piatti fino alla gestione dell'approvvigionamento e delle tecniche di trasformazione e conservazione di prodotti del territorio.



Cosa potrai fare dopo il Diploma

Studiare iscrivendoti all'ITS Academy Agroalimentare Veneto oppure sostenere l'esame di maturità da privatista - come previsto dall'art. 13 della legge n.8 del 31-3-2017 della Regione Veneto - e iscriverti all'Università.

Lavorare in aziende del settore enogastronomico e del turismo esperienziale legato alle tipicità locali.

Approfondimenti (400 ore aula + 400 tirocinio)

Inglese tecnico per acquisire le competenze necessarie a interagire in lingua inglese in un ambiente professionale locale o internazionale.

Comunicazione efficace e sistemi organizzativi per acquisire competenze necessarie per la gestione efficace della comunicazione e per orientarsi all'interno dei sistemi organizzativi di un'azienda.

Life skills per acquisire competenze necessarie a migliorare la consapevolezza di sé e dei propri schemi relazionali e comunicativi, ad individuare le proprie risorse, potenzialità e talenti nascosti o inespressi, per intervenire sulle proprie aree di miglioramento.

Competenze tecnico-scientifiche e competenze tecnico-professionali collegate alla figura di riferimento.

Gestione dei processi di acquisizione di prodotti agroalimentari caratteristici del territorio nel rispetto degli agro ecosistemi e della sostenibilità ambientale.

Progettazione e realizzazione di menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio.

Trasformazione dei prodotti agroalimentari attuando tecniche innovative ed ecocompatibili, curando anche la conservazione e il confezionamento del cibo.

Produzione, gestione e commercializzazione dei prodotti alimentari con l'attenzione alle tecniche di promozione e marketing.

Tirocinio/stage per applicare e sperimentare in un ambiente lavorativo le competenze acquisite in aula e in laboratorio e contemporaneamente apprendere e approfondire altre competenze tipiche del mondo del lavoro, conoscere gli ambienti lavorativi e comprenderne le dinamiche relazionali.



Per informazioni e iscrizioni
Tel. +39 0445 749266 - info@engimtonezza.it



Tonezza
SFP Alberghiera E. Reffo