Il percorso è riconducibile alla Specializzazione IFTS facente capo all' Area professionale "Turismo e Sport", Specializzazione "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

Area tecnologica correlata: Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - Ambito 5.1 Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale.

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

ODPF Istituto Santachiara
Voghera
tel. 0383 368700
email: info@santachiaraodpf.it

IIS Calvi
Voghera
Tel. 0383 41854
email: PVIS00800X@istruzione.it

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Regione Lombardia
fse
POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

CORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (IFTS)
Alto Oltrepò Comunità "Green"

CIBO

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

ANNO FORMATIVO 2019 – 2020

Durata:
Il percorso avrà una durata di 1000 ore, di cui il 55% di alternanza pari a 550 ore: 500 di tirocinio e 50 di Laboratori in impresa per visite aziendali e culturali presso enti, imprese, associazioni, centri di rilevante importanza turistica sul territorio, nonché in esperienze su itinerari turistici del territorio.

Articolazione giornaliera:
Le attività didattiche si svolgeranno, in base alle esigenze specifiche, o in orario pomeridiano (4/5 ore) o sull'intera giornata (7/8 ore). Gli stage si svolgeranno in considerazione dei cicli di lavoro delle strutture ospitanti per un massimo di 8 ore al giorno, con attività laboratoriali, visite ed esperienze di formazione in azienda.

Sede di svolgimento:
Zona Varzi - Alto Oltrepò.
Sono previste facilitazioni per trasporto, vitto/alloggio.

Destinatari:
n. 15/20 allievi fino a 29 anni alla data di avvio del percorso, residenti o domiciliati in Lombardia in possesso di:
- diploma di istruzione secondaria superiore;
- diploma professionale di tecnico ovvero attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010.

L'accesso ai percorsi IFTS è consentito anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
E' previsto che alcuni corsisti possano conseguire il titolo utilizzando le opportunità offerte da apprendistato di I livello - art. 43 dlgs 81/2015.

Il corso è gratuito

Articolazione didattica

MODULI	ORE
Produzioni agroalimentari e tradizioni enogastronomiche del territorio lombardo	40
Elementi di sostenibilità ambientale ed alimentare	21
Scienza degli alimenti Proprietà antiossidanti, contaminazione microbiologica - HACCP	57
Cultura del cibo, della gastronomia e dell'impresa agroalimentare	25
Modelli comunicativi; Marketing	14
Informatica	30
Filiera delle carni tipiche fresche e conservate	55
Filiera corta del latte e suoi derivati	55
Filiera frutticola e Piante Alimurgiche	40
Filiera del miele	20
Filiera grani di tradizione	20
Orientamento al lavoro Realizzazione della idea di impresa	30
Lingua inglese professionale	35
Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro	8
STAGE	550
ORE TOTALI	1000

E' prevista una **prova selettiva** degli aspiranti mediante analisi documentale e colloquio orale.
In fase di selezione saranno valutati positivamente:
- Titoli di studio inerenti il settore turistico e/o della ristorazione; l'Interesse specifico alle tematiche trattate; il possesso di competenze trasversali; il possesso di competenze linguistiche (lingua straniera); le esperienze pregresse nel settore valutate anche attraverso una prova pratica; la motivazione personale.