

PARTNER DEL PROGETTO

ISTITUTI SANTA PAOLA - Mantova

ISTITUTO D'ISTRUZIONE FALCONE – Asola MN

UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE

CANTINA CATTANI – AZIENDA AGRICOLA DI CATTANI CORRADO

– Cavriana MN

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA - Mantova

CONSORZIO LATTERIE VIRGILIO - Mantova

CONSORZIO VINI MANTOVANI – Cavriana MN

LOCANDE DELLE GRAZIE – Curtatone MN

MOLINO MAGRI SRL – Marmirolo MN

OSTERIA DA PIETRO DI FERRI GIAMPIETRO – Castiglione

d/Stiviere MN

PANIFICIO TANFOGLIO – Marmirolo MN

PASTICCERIA VALTER DI WALTER DE BIASI- Quistello MN

RISTORANTE IL TARTUFO – Revere MN

RISTORANTE LA CUCINA – Mantova MN

RISTORANTE LO SCALCOGRASSO OSTERIA CONTEMPORANEA

DI RIGHI VANNI – Mantova

RISTORANTE NIZZOLI DI ALBERTINA LINA SNC – Dosolo MN



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Per iscriversi al corso è necessario compilare il modulo di iscrizione, disponibile presso la sede degli **Istituti Santa Paola** – Piazza dei Mille n. 16/d – 46100 Mantova

Il corso è a numero chiuso e sono previsti un massimo di 25 partecipanti; sarà previsto un colloquio motivazionale conoscitivo.

IL PERCORSO NON PREVEDE TASSE DI ISCRIZIONE



Ulteriori informazioni relative al corso sono disponibili presso la
Segreteria Didattica degli Istituti Santa Paola
Tel. 0376.325617



Realizzato con il sostegno di



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

I.F.T.S. 2019/2020

CORSO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

**TECNICO SUPERIORE
DEI PROCESSI INTEGRATI DI
INNOVAZIONE E TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE
PER LA RICONOSCIBILITÀ E
LA VALORIZZAZIONE DI RISORSE
E TIPICITÀ AGROALIMENTARE
DEL TERRITORIO E DELLA
TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA**



FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

Figura professionale:

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

Finalità:

Formare un tecnico delle trasformazioni agroalimentari artigianali di qualità in grado di valorizzare le risorse esistenti del territorio, curarne l'integrazione attraverso il superamento delle logiche tradizionali della ristorazione.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Giovani con età non superiore **ai 29 anni alla data di avvio del percorso**, residenti o domiciliati in Lombardia in possesso dei seguenti titoli:

- diploma di Istruzione Secondaria Superiore;
- diploma professionale di Tecnico;
- attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di Istruzione Formazione Professionale antecedenti all'anno formativo 2009/2010.

L'accesso al percorso è inoltre consentito:

- a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, art. 2, c. 5, 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 di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139;
- a soggetti residenti o domiciliati in Lombardia di età compresa tra i 18 ed i 29 anni ed in possesso dei titoli citati precedentemente, che vengono assunti con contratto di apprendistato da aziende localizzate sul territorio regionale.

CERTIFICAZIONE FINALE

Certificato di specializzazione tecnica superiore I.F.T.S. come definito dal decreto del MIUR del 7 febbraio 2013, in attuazione al Capo III del DPCM 25 gennaio 2008.

SBocchi OCCUPAZIONALI

Il Tecnico può trovare collocazione, presso imprese di molteplici settori e comparti quali ad esempio: ristorazione, accoglienza e ricettività, promozione del territorio e/o tutela delle tipicità, cantine sociali ed enoteche, produzione della trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, agriturismo. Si segnala che il progetto prevede moduli formativi finalizzati ad offrire competenze utili per lo start-up e la creazione d'impresa in modo da offrire agli interessati la possibilità di presentarsi sul mercato come "équipe di professionisti" in grado di offrire servizi qualificati, articolati e sinergici a molteplici committenti.

Sede: Istituti Santa Paola – Piazza dei Mille 16/D
46100 MANTOVA

Lo stage si svolgerà presso aziende del territorio.

Articolazione: il corso prevede un impegno giornaliero medio di 4/8 ore per la formazione teorico-pratica e di 8 ore giornaliere per lo stage.

Frequenza: obbligatoria (almeno il 75% del monte ore previsto).

MODULI FORMATIVI

Business Communication	60 ore
Strumenti per la gestione ed il controllo dei processi artigianali e di trasformazioni agroalimentari ed enogastronomiche	46 ore
Strumenti di analisi matematica per l'elaborazione e la soluzione di problemi relativi all'ambito professionale	30 ore
Normativa sulla sicurezza, l'igiene e la salvaguardia ambientale	16 ore
Laboratori per l'utilizzo di nuove tecnologie abilitanti nei processi agroalimentari ed enogastronomici	36 ore
Laboratori di trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici	200 ore
Cultura, storia e tradizioni enogastronomiche del territorio	24 ore
Legislazione, normativa e caratteristiche delle produzioni e della commercializzazione dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici	81 ore
Project work	16 ore
Stage	400 ore
E' previsto uno stage all'estero	