



A Bologna si formano 20 professionisti della promozione enogastronomica

Descrizione

Bologna, al via il nuovo corso IAL Emilia-Romagna per formare 20 tecnici della promozione enogastronomica. Open day il 25 ottobre al Grand Tour Italia

Un'opportunità unica per ottenere una formazione approfondita e mirata sui prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna e sulla loro valorizzazione. Il corso gratuito, realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia-Romagna, si svolgerà da novembre a luglio in 800 ore tra lezioni in aula, stage in aziende e project working

Il 25 ottobre, alle ore 11.00 presso Grand Tour Italia, **IAL Emilia Romagna-Sede di Bologna** presenta la nuova edizione del corso IFTS dal titolo **"Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali"**, in partenza a novembre nelle aule di Bologna, in via Bigari n. 3.

All'Open Day parteciperanno **Eleonora Pagliarini**, referente del corso per la sede di Bologna, **Pietro Campaldini** e **Daniele De Leo**, professionisti del settore e inseriti nel corpo docenti, nonché alcuni studenti degli ultimi anni per i quali l'**alta formazione ricevuta** da IAL ha rappresentato un'opportunità per trovare lavoro o sviluppare progetti imprenditoriali legati alle proprie attitudini e passioni. L'occasione permetterà di conoscere l'offerta didattica e porre domande direttamente agli organizzatori.

Completamente gratuito grazie al finanziamento dei Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna (Rif. PA 2024-22095/RER. Operazione approvata con DGR. 1746 del 26/08/2024 PR FSE+ 2021-2027), il corso **"Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali"** mira a **formare 20 figure specializzate** nella promozione delle DOP e IGP emiliano-romagnole, con competenze tecniche e gestionali in linea con le esigenze dell'attuale mercato del lavoro nel settore enogastronomico, agroalimentare e vitivinicolo.

Da novembre 2024 a luglio 2025, gli aspiranti tecnici della promozione del cibo e del vino seguiranno un **programma di 800 ore** che unisce **formazione tecnica** in aula, **laboratori pratici** di cucina e analisi sensoriale, **visite didattiche** e 300 ore di **stage in aziende del territorio**. Al termine del percorso e del superamento di un esame, gli studenti saranno in grado di selezionare, raccontare, presentare e promuovere le eccellenze regionali, ideare e gestire progetti di turismo enogastronomico, organizzare eventi attraverso canali tradizionali e digitali, curare gli approvvigionamenti e calcolare il food-cost nella ristorazione.

Destinatari dell'offerta formativa sono i **maggiorenni in cerca di lavoro** ma anche tutti coloro che ambiscono ad avviare un'attività autonoma, specializzarsi nel sistema turistico-territoriale oppure intraprendere una nuova avventura professionale. Inoltre, l'approccio modulare e flessibile del corso permette di personalizzare il percorso didattico in base alle competenze già possedute, assegnando dei **crediti in accesso**. Tale flessibilità viene incontro alle persone già occupate che desiderano arricchire ulteriormente le proprie skill.



Laboratori IAL (Foto © Ufficio Stampa)

Importanti e prestigiosi i partner, che spaziano dall'ambito della produzione a quello delle Denominazioni e della Comunicazione, per offrire una varietà di stimoli e competenze. Tra questi, Università di Bologna, IPSAR Luigi Veronelli, Antica Corte Pallavicina, Caseificio Mambelli, Grand Tour Italia, CLAI, Macelleria Zivieri Massimo, Corsi & Percorsi, Slow Food Bologna, Agenzia di Comunicazione DoppioQuarto, Km 0 srl e i Consorzi del Prosciutto di Modena, del Formaggio Parmigiano Reggiano, dell'Olio di Oliva Extra Vergine Brisighella e della Patata DOP di Bologna.

Tanti gli argomenti affrontati, dallo studio delle risorse territoriali del sistema enogastronomico regionale alle tecniche di trasformazione dei prodotti, dalla viticoltura ed enologia alle pratiche di

degustazione e analisi sensoriale di cibo e vino, dalla progettazione di menù per valorizzare i prodotti tipici al marketing territoriale, dal business English specifico per il settore alle tecnologie digitali per il settore enogastronomico.

Al completamento dell'intero percorso e al superamento dell'esame finale sarà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, Livello EQF 4.

Per il **programma dettagliato del corso**, per **isciversi** o maggiori informazioni:
www.ialemiliaromagna.it.

Data di creazione

2024/10/22

Autore

redazione