

PERCORSI IIFTS

L'ISTRUZIONE E LA FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE IN FRIULI VENEZIA GIULIA
ANNO 2019

CENTRO REGIONALE **SERVIZI COMMERCIALI, TURISMO E SPORT**

CHEF E ANCHE MANAGER dopo il diploma o la qualifica SPECIALIZZAZIONE GRATUITA



E-CHEF

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

Durata: 800 ore (440 aula, 360 stage)

Svolgimento: da ottobre 2019

Frequenza: dal lunedì al venerdì con orario diurno

Destinatari: giovani under 30 disoccupati, inoccupati o inattivi in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore e/o di istruzione e formazione professionale, previo accertamento delle competenze in ingresso

Attestato rilasciato: Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore - IV livello EQF

Crediti universitari: 6 crediti formativi per il Modulo di Tirocinio, Corso di Laurea in Scienze e tecniche del turismo culturale Università degli Studi di Udine

Obiettivo del corso: formare una nuova figura in grado di promuovere la cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti che spaziano dal management dell'impresa ristorativa alle tecnologie di cucina più innovative, dalle tradizioni culinarie italiane/regionali all'alta cucina moderna, dalle tecniche innovative da applicare alla produzione e servizio di ristorazione moderno

Moduli tecnici: processi, strumenti e tecnologie per il prodotto agroalimentare -marketing territoriale - tecniche di alta cucina - tecniche di promozione e commercializzazione - comunicazione - inglese tecnico - sicurezza - qualità, igiene e sicurezza alimentare -problem solving - informatica di settore -legislazione e normativa agroalimentare

Sede di svolgimento con convitto agevolato
IAL FVG - Centro Turistico Alberghiero di Aviano

IN COLLABORAZIONE CON

