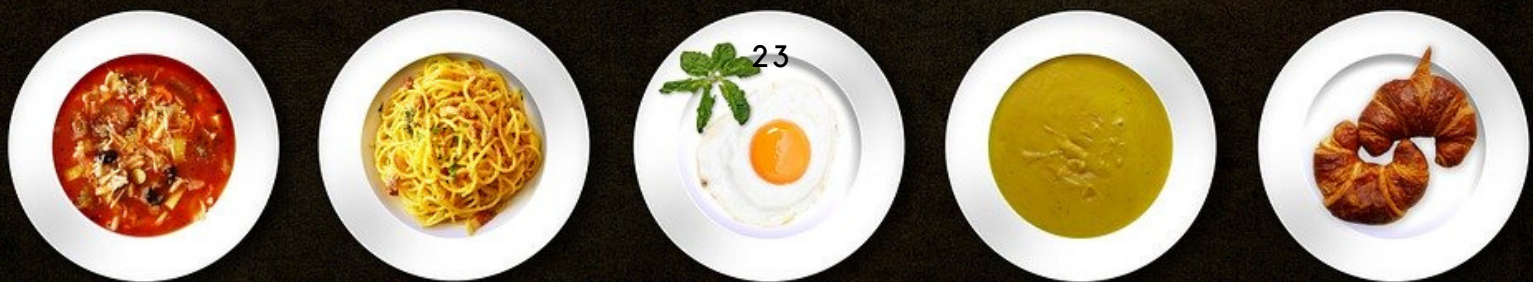




**TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI
ARTIGIANALI E DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE
CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO
E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA -
TECNICHE PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ
DEI PROCESSI DI PRODUZIONE NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO**



Il corso prevede la formazione di un Tecnico in grado di operare per la valorizzazione e la promozione dei prodotti tipici del territorio. Sarà in grado di selezionare, preparare, presentare e promuovere le eccellenze gastronomiche, realizzare eventi promozionali anche attraverso il digital marketing, curare gli approvvigionamenti, calcolare il food-cost.

DESTINATARI

Giovani fino ai 29 anni in possesso di:
diploma scuola superiore
diploma professionale di tecnico
ammissione al 5^a anno liceale

**SBOCCHI
PROFESSIONALI**

Aziende della Ristorazione, hotel e strutture ricettive, agriturismi, GDO, aziende e associazioni turistiche e di promozione territoriale.

**CERTIFICAZIONE
FINALE**

Certificato di specializzazione tecnica superiore
IV livello EQF

DURATA

1000 ore di cui 500 di formazione in azienda
Da Ottobre 2021 a fine Luglio 2022

FORMATORI

Proveniente dal mondo aziendale e universitario

ISCRIZIONI

E' possibile iscriversi presso la segreteria del Centro di Cinisello Balsamo.
Max 25 posti disponibili (in caso di richieste superiori al massimo consentito, è prevista un colloquio di selezione atto a verificare il livello motivazionale e attitudinale).

PER INFO

ASS. CIOFS-FP LOMBARDIA
CENTRO DI CINISELLO BALSAMO
TEL 02/6172603
segreteria_cinisello@ciofslombardia.it