Unione europea
Fondo sociale europeo

Regione Emilia-Romagna

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Tecnico della Produzione Pasti

Altamente professionalizzante con stage in aziende di alto livello
fiere di settore - eventi - visite didattiche

Profilo professionale Il Tecnico della produzione pasti è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici tipici del territorio.

Destinatari e Requisiti Giovani in possesso di una qualifica di Istruzione e Formazione professionale di Operatore della Ristorazione conseguita al termine dell'a.s. 2021/2022 **Posti disponibili 20**

Lezioni con chef professionisti del settore e docenti altamente qualificati

Contenuti

- ✓ *Ideazione e sviluppo ricette*
- ✓ *Configurazione Menù*
- ✓ *Composizione specialità culinarie*
- ✓ *Proposizione estetica degli elaborati culinari*

Selezione In caso di preiscrizioni superiori rispetto ai posti disponibili in data **9 settembre** 2022 si procederà ad una selezione che prevederà un test scritto a scelta multipla sulle competenze di base e tecnico professionali e un colloquio motivazionale. Al colloquio sarà riservato un peso del 40% sul punteggio totale. La graduatoria di merito farà riferimento al livello di competenze professionali e di base possedute dai candidati e al grado della motivazione riscontrata.

Attestato Al termine del percorso, previo positivo superamento degli esame finale, sarà rilasciato il certificato di qualifica di Tecnico della Produzione Pasti.

Possibilità di usufruire del convitto residenziale della Scuola
convenzioni weekend vitto e alloggio con servizio di trasporto gratuito

Per informazioni e iscrizioni:
Scuola Ial Cesenatico: **Tel.0547-675792** - Fax. 0547-675847
Email: **sedecesenatico@ialemiliaromagna.it**
www.ialemiliaromagna.it

ial INNOVAZIONE APPRENDIMENTO LAVORO
EMILIA ROMAGNA

Periodo di svolgimento
15 settembre 2022-maggio 2023

Durata 1000 ore suddivise in:
500 di aula e 500 di stage in azienda

Sede di svolgimento
IAL Emilia Romagna Scuola di Cesenatico
Viale Carducci 225 47042 Cesenatico

Data termine iscrizioni
05/09/2022

Costo: corso gratuito in attesa di invito, da parte della Regione Emilia Romagna, a presentare percorsi di IV anno per il conseguimento di un certificato di qualifica (EQF 4) con il valore di Diploma Professionale A.F. 2022/2023 – Sistema regionale IeFP.

Possibilità di usufruire del **convitto residenziale** della Scuola Alberghiera di Cesenatico da lunedì a venerdì.
Convenzioni con Hotel/Residence del territorio per vitto e alloggio sab-dom con **servizio di trasporto** gratuito da/per Hotel/Residence.

PER CONDIZIONI E COSTI RICHIEDERE INFORMAZIONI ALLA SEGRETERIA