

CORSO DI FORMAZIONE ALTA E SUPERIORE 2008

TECNICO PER LA RICERCA E LO SVILUPPO DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Descrizione del profilo professionale

Il tecnico per la ricerca e lo sviluppo di preparazioni gastronomiche è in grado di tradurre in formulazioni alimentari i fabbisogni e le esigenze del mercato, realizzando combinazioni alimentari nuove ed ingegnerizzazioni tecnologiche per lo sviluppo e l'industrializzazione del prodotto.

Ambito settoriale regionale

Agroalimentare

Contenuti del percorso

- FSE, orientamento al settore e ricerca attiva del lavoro; applicazione delle norme in materia di sicurezza sul lavoro;
- analisi del mercato di riferimento, della domanda del consumatore e dell'offerta esistente;
- stima dei costi di produzione, applicazione dei principi legati al concetto di nutrizione umana, applicazione del sistema HACCP nei processi lavorativi;
- riconoscimento delle reazioni chimiche biologiche e organolettiche delle aggregazioni alimentari;
- utilizzo dei principi di microbiologia ed igiene;
- applicazione degli standard di qualità nutrizionale e salutare alle formulazioni alimentari;
- comprensione degli effetti dei processi tecnologici e fisici sugli alimenti;
- comprensione degli effetti derivanti dall'uso di sostanze chimiche conservanti e miglioranti sulle formulazioni alimentari;
- analisi del prodotto alimentare dal punto di vista sensoriale; componenti estetiche (food design) ed ergonomiche del prodotto alimentare;
- realizzazione di una formulazione alimentare.

Requisiti di accesso

I destinatari del progetto sono giovani e adulti disoccupati e/o inoccupati. I requisiti minimi richiesti sono: possesso della qualifica professionale regionale o statale più una esperienza lavorativa nel settore ristorativo; competenze pregresse nel "trattamento di materie prime e semilavorati alimentari" e nella "preparazione piatti".

I Corsi di Formazione Alta e Superiore sono realizzati da Enti di Formazione in partenariato con le imprese e con gli altri soggetti del sistema educativo e della ricerca. Approvati dalla Regione Emilia-Romagna e cofinanziati dal Fondo sociale europeo, fanno parte dei Poli Tecnici che raccolgono e valorizzano le vocazioni dei diversi territori dell'Emilia-Romagna; grazie alla collaborazione tra i diversi soggetti formativi e il mondo delle imprese, i Poli offrono ai giovani e agli occupati una rete stabile ed articolata di formazione alta, specialistica e superiore in grado di fornire competenze richieste dal sistema economico-produttivo regionale, sostenere lo sviluppo e la competitività e contribuire alla diffusione della cultura tecnica e scientifica.

Attestato rilasciato

Certificato di qualifica professionale "progettista alimentare"

Periodo di svolgimento e durata del percorso

Il corso si svolgerà da novembre 2008 a giugno 2009 per un totale di 500 ore di cui 200 di stage e 25 di project work.

Numero di partecipanti

12

Ente di formazione

IAL CISL Emilia Romagna in partenariato con: - Università degli studi di Bologna sede di Cesena (corso di Laurea in Scienze dei Consumi Alimentari), IPSSAR Malatesta di Rimini, IPSSAR Savioli di Riccione, l'azienda Canuti di Rimini e l'hotel Corallo di Riccione.

Sede del corso

IAL CISL Emilia Romagna - Agenzia di Rimini -
Via Duca Amedeo d'Aosta, 6 - 47900 Rimini -
Tel. 0541 52353 - sederimini@ialemiliaromagna.it

Iscrizione e criteri di selezione

Le domande di iscrizione dovranno pervenire entro il giorno 8 novembre 2008 presso la sede del corso.

La selezione degli aspiranti si baserà su test scritti e/o simulazioni di gruppo e su un colloquio individuale motivazionale.

Il corso, cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo, è gratuito.

Numero di riferimento

P.A. 2008-287/RER

Approvato con Delibera di Giunta Regionale

n° 1306 del 28 luglio 2008