

Corso IFTS “TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITA’ ENOGASTRONOMICHE: TRADIZIONE, WELLNESS E SOSTENIBILITA’ IN CUCINA” Cesena (FC)

Specializzazione tecnica nazionale	Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica
Descrizione del profilo	Il Tecnico Superiore specializzato nella progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica è in grado di operare per la valorizzazione e la promozione del territorio e delle eccellenze enogastronomiche. Conosce i prodotti del territorio, le filiere produttive, i Consorzi di Tutela, le tradizioni del luogo; seleziona, prepara, valorizza e promuove le eccellenze enogastronomiche della Regione; è capace di adottare tecniche innovative di preparazione degli alimenti per ridurre gli scarti, ottimizzare i processi di cottura e di servizio, al fine di valorizzare attraverso la cultura del cibo e della cucina circolare le peculiarità del territorio, operare per la sostenibilità alimentare e rispondere ai nuovi bisogni del turista/consumatore sempre più attento al wellness; ha competenze gestionali; è un professionista in grado di utilizzare i moderni mezzi di comunicazione per promuovere, con la sua attività, il territorio e le sue tipicità. Attraverso lo sviluppo anche di competenze digitali sulla creazione di contenuti per la promozione dei prodotti turistici, di tecniche di marketing e uso degli strumenti di I.A., il Tecnico Superiore formato può raccontare l'esperienza di una cucina del benessere, tra scienza della nutrizione e gastronomia, mediante l'utilizzo di prodotti enogastronomici tipici del nostro territorio e alimenti funzionali; può contribuire a realizzare eventi promozionali (show cooking, degustazioni, fiere e workshop) ed esperienze ristorative di eccellenza, per diventare ambasciatore/animatore gastronomico della sostenibilità dei piatti e diffondere la cultura della cucina circolare e della tradizione, dell'innovazione e del benessere in cucina.
Contenuti del percorso	Il percorso formativo si articolerà nei moduli: Accoglienza, empowerment e accompagnamento al lavoro; Sicurezza sul luogo di lavoro; Inglese settoriale; Proprietà chimiche, qualitative e nutritive degli alimenti: cibi alternativi e alimenti funzionali; Legislazione alimentare e HACCP; Tecniche di recupero degli alimenti e attrezzature; Elementi di Food Cost in una cucina circolare con l'applicazione dell'I.A.; Tecniche di approvvigionamento, logistica e conservazione; Costruzione del menù sostenibile; I.A. e strumenti digitali per il marketing e la comunicazione dei prodotti tipici; Prodotti tipici regionali DOP e IGP, qualità e sostenibilità dei prodotti; Nozioni e tecniche di base della cucina senza sprechi; Ricette della tradizione, dall'antispasto al dolce senza sprechi; Abbinamento vini locali e prodotti a km 0; La cucina wellness tra scienza della nutrizione e gastronomia; Tecniche di cucina innovativa attraverso il riciclo; Visual food; Green packaging nella ristorazione; Stage.
Sede di svolgimento	Le lezioni saranno svolte a Cesena (FC) presso le aule di ISCOM Formazione per le imprese, Via G. Bruno 118 e presso il laboratorio di cucina di ICOOK Taste & Share SRL, Via L. Lucchi 285.
Durata e periodo di svolgimento	800 ore di cui 320 di stage e 60 di project work Novembre 2025 – Ottobre 2026 Data di avvio prevista 18/11/2025
Numero partecipanti	15
Attestato rilasciato	Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore in “ Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica ” valido come requisito professionale SAB (ex REC)

Requisiti d'accesso	<p>Requisiti Formali: Persone occupate o non occupate, residenti o domiciliate in Emilia Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività, in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore. Accesso consentito anche a: persone in possesso dell'ammissione al V° anno dei percorsi liceali; persone non in possesso del diploma di I.s.s., previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione; persone con diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di IV° anno di istruzione e formazione professionale IeFP per le figure di TECNICO DI CUCINA e TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BANQUETING. **Per i Diplomi conseguiti all'estero occorre presentare: se conseguito in un Paese Extra UE una Dichiarazione di Valore del proprio titolo; se conseguito in Paesi Membri della Unione Europea, nello Spazio Economico Europeo e nella Confederazione Svizzera una Traduzione Asseverata del proprio titolo</p> <p>Requisiti Sostanziali: conoscenza della lingua italiana in caso di candidati stranieri (livello B1); conoscenza della lingua inglese (livello A2); conoscenze generali relative alla produzione alimentare maturate o all'interno di percorsi scolastici o durante esperienze lavorative, oppure attraverso conoscenze e capacità sviluppate autonomamente.</p>
Termine iscrizioni	4/11/2025
Quota di iscrizione	€ 0,00 - Corso GRATUITO perché finanziato
Criteri e modalità di selezione	<p>Il processo di selezione verrà attivato e documentato anche nel caso in cui il numero di utenti ammissibili non risulti superiore ai posti disponibili. I candidati in possesso dei requisiti sosterranno la selezione in data 12 novembre 2025 a partire dalle ore 9:00 presso ISCOM Formazione, via G. Bruno 118 Cesena. Sulla base del numero delle candidature i colloqui di selezione potranno essere previsti, oltre la data del 12 novembre, nei giorni successivi, 13 e 14 novembre 2025. La selezione prevede 2 FASI: 1-Somministrazione di una Prova Scritta: test a scelta multipla per le conoscenze generali relative alla produzione alimentare, esercizio con descrizione di una ricetta base per valutare la capacità di presentazione dell'argomento e di descrizione dei processi operativi, test di lingua inglese livello A2. Tempo 90 min.</p> <p>2- Colloquio individuale Motivazionale per verificare il livello motivazionale, la coerenza rispetto al progetto personale, le attitudini personali, la percezione di autoefficacia al ruolo, le capacità comunicative e relazionali, la predisposizione a lavorare in gruppo, per gli occupati disponibilità a svolgere le ore di stage. Tempo 15/20 min. a candidato. La selezione porterà ad una graduatoria: le prove scritte valgono 50 punti, così come il colloquio, per un totale di 100 punti. A parità di punteggio saranno valutati come prioritari i diplomati con indirizzo ristorativo, in primis alberghiero e poi agrario o esperienze professionali documentate del settore.</p>
Ente di formazione	ISCOM Emilia- Romagna – Titolare e Gestore dell'operazione – Cod. Org. 283 Partner Attuatore: Iscom Formazione per le Imprese scarl – Cod. Org. 282
<p>Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso: UNIVERSITÀ DI BOLOGNA; IIS "Artusi"; Associazione Cuochi Artusiani FC; Wellness Foundation; Alta Romagna SRL – Ristorante Da Gorini; Vecchio Convento; Casa Artusi; Consorzio Prosciutto di Modena; Consorzio Produttori Olio Extra Vergine Brisighella; Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale- IGP; Consorzio Promozione e Tutela Piadina Romagnola; Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena; Ristorante il Castello S.A.S.; Ristorante Quinto Quarto SRL; G e G SNC di Gentili P., Alessandrini M. e c. SAS. In collaborazione con Solw Food sede di Cesena, Fondazione ITS Tech&Food, Confcommercio Comprensorio Cesenate, Associazione degli Albergatori di Cesenatico, F.I.P.E. provincia FC, Associazione Clust-ER Agroalimentare, Associazione Clust-ER Turismo, Piacere Modena, Consorzio Italiano Tutela Mortadella di Bologna, CLAI Soc. Coop. Agricola; Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.</p>	
Contatti	<p>Referente: Dott.ssa Sara Parantelli- Tel. 0547/639895 E-mail: s.parantelli@iscomcesena.it Sito Web: www.iscomecesena.it Presentazione informativa/orientativa presso Icook MARTEDÌ 14 OTTOBRE 2025 alle ore 10.00 . E' possibile partecipare anche on-line. Contattare Iscom per confermare la partecipazione.</p>
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2025-24052/RER approvata con DGR. N.1238/2025 del 28/07/2025. Il progetto è realizzato grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna