



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



**Regione
Lombardia**



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO

Il progetto, la cui Area Professionale di riferimento è Turismo e Sport e che si colloca all'interno della Strategia Nazionale Aree Interne Lombardia, prevede 1000 ore di cui 500 di stage, erogate da novembre 2021 a giugno 2022. L'obiettivo è formare 20 (il percorso potrà essere avviato con un minimo 15 allievi) tecnici che si possano inserire all'interno della filiera produttiva, con una forte attenzione alla tipicità e alla sostenibilità dei prodotti agro-alimentari locali e quindi al processo "dalla produzione alla tavola", in una realtà, quella della provincia di Sondrio e in generale delle Alpi, contrassegnata da livelli ragguardevoli sotto il profilo della biodiversità, sia spontanea che coltivata tradizionale. In questo ambito risultano centrali i processi artigianali di trasformazione agroalimentare, le produzioni tipiche del territorio e la tradizione enogastronomica, senza dimenticare il miglioramento salutistico del consumatore finale, l'eco-sostenibilità delle tecnologie, delle derrate e delle metodiche proposte, la tracciabilità connessa con la sicurezza dei prodotti. L'esperto nella realizzazione di menù delle tipicità gastronomiche è in grado di: individuare le tipicità enogastronomiche del territorio, anche oltre i marchi noti DOC, DOP, IGP, PAT; predisporre e realizzare menù utilizzando prodotti, anche minori, della tradizione contadina e pastorale alpina; selezionare fornitori che offrano garanzie di qualità, ideare e gestire eventi di tipo gastronomico sia sul piano della preparazione dei piatti che della loro storytelling; promuovere la biodiversità e i prodotti tipici attraverso la progettazione di menu e la presentazione dei prodotti del territorio e delle tradizioni anche con strumenti tecnologici innovativi. Il percorso, articolato in 27 moduli, prevede una continua alternanza tra teoria e pratica: i partecipanti saranno messi in condizione di sperimentare personalmente ed acquisire attraverso pratica ed esercizio tutte le basi ed i segreti del mestiere. Le lezioni saranno tenute da docenti esperti del settore (almeno 50% provenienti dal mondo del lavoro e il rimanente proveniente dal mondo dell'Università, con comprovata esperienza). Un ruolo importante sarà giocato anche dalle testimonianze dirette dei produttori e dai responsabili dei consorzi di tipicità, oltre che dell'industria alimentare locale, che saranno coinvolti nelle attività formative. Il percorso prevede visite didattiche aziendali e in natura, e sarà strutturato a partire dalla declinazione di 5 filiere agroalimentari e gastronomiche (cerealicola, frutticola, orticola, vitivinicola, del latte e dei suoi derivati); ciascuna filiera approfondirà alcuni prodotti emblematici del territorio che saranno utilizzati per gli approfondimenti di tipo enogastronomico, tecnico-scientifico, culturale e per le esercitazioni pratiche nei laboratori di cucina, con la conseguente realizzazione dei menù le tipicità e le biodiversità delle Alpi.

Il Progetto prevede poi alcuni moduli formativi dedicati alle lingue straniere (inglese turistico), alle normative inerenti la sicurezza sul lavoro e l'HACCP, all'orientamento al lavoro e a fornire indicazioni operative di digital marketing. Particolare attenzione sarà data ai temi dell'economia circolare e dell'agenda 2030, moduli che saranno tenuti da docenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Infine saranno sviluppate alcune tematiche che contraddistinguono la ristorazione 4.0 e che mirano a costruire alcune competenze dalla forte propensione al futuro. Potranno accedere all'esame finale solo coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore complessive previste dal progetto. Verrà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore (EQF4).

ELENCO PARTENARIATO – SOGGETTI ATS

IP CROTTO CAURGA	
UNIVERSITÀ DI PAVIA - DSTA	
PFP VALTELLINA	
COMUNITA' MONTANA DELLA VALCHIAVENNA	
DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ "VALTELLINA CHE GUSTO"	
CONSORZIO TURISTICO DELLA VALCHIAVENNA	
COOPERATIVA "LA QUERCIA"	
CONSORZIO FORESTALE DI PRATA CAMPORACCIO	
MA! OFFICINA GASTRONOMICA	
RISTORANTE LANTERNA VERDE	
AGRITURISMO LA FIORIDA	
BELVEDERE SRL	
HOTEL CRIMEA- RISTORANTE IL LOCALE	
RISTORANTE TRIPPI - L'ISOLITA ZUPPA	
HORECA CONSULTING	
ANMIL	
CONDOTTA SLOW FOOD DELLA MERA	

DESCRIZIONE DELLE AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO SPECIFICAMENTE PREVISTE PER IL PERCORSO FORMATIVO

-bilancio delle competenze:

- accoglienza e informazione
- orientamento
- tirocini ed altre forme di work – experience;
- attività di tutoraggio attivo durante il percorso di stage
- supporto alla ricerca attiva e accompagnamento al lavoro:

DESCRIZIONE DELLA CAPACITÀ DI RACCORDO DI CONOSCENZE, ABILITÀ E SOFT SKILL CON CONTENUTI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E ATTENZIONE AL CONTESTO AMBIENTALE E PAESAGGISTICO, ANCHE IN OTTICA DI ANTICIPAZIONE DEL FABBISOGNO DI PROFESSIONALITÀ VERDI, E NELLA PROSPETTIVA DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE.

La figura emergente nella realtà enogastronomica contemporanea si configura come crocevia di competenze, conoscenze, sensibilità e creatività in grado di svolgere un ruolo chiave nella protezione dell'economia locale e della biodiversità, nella scelta dei prodotti migliori all'insegna della stagionalità e dell'equilibrio che definiscono i menu. Lo chef/ristoratore del futuro deve avere introiettato i principi dell'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. Obiettivi definiti e comuni perché riguardano tutti i paesi e nessuno escluso. I temi **dell'Agenda 2030** più pertinenti al nostro progetto sono:

1. Garantire sistemi di produzioni alimentari sostenibili che aiutino a preservare gli ecosistemi e assicurare la diversità genetica di semi, piante coltivate, animali da allevamento e domestici e le loro specie selvatiche affini;
2. Incoraggiare nel proprio ambiente professionale la presenza equa di donne e uomini, in cucina come in altri ambiti della filiera, garantendo salari e trattamenti equi;
3. Energia pulita e accessibile
4. Consumo e produzioni responsabili. Applicata alla realtà ristorativa: riciclo e riduzione degli sprechi, dalla tavola fino alla scelta della filiera che si sostiene (su questo obiettivo abbiamo la manifestazione di sostegno del **CONSORZIO COMIECO**).

Partendo da questa considerazione, si ritiene che la figura formata nel percorso IFTS, pur legata alle tradizioni enogastronomiche del territorio, sarà potenziata anche su questi aspetti, che possono coniugare e presentare saperi e tradizioni sedimentate nel tempo con processi produttivi innovativi e sostenibili. Le competenze raggiunte al termine di questo percorso, leggibili in un'ottica di innovatività, sono dunque le seguenti:

- interpretare il sistema agro alimentare locale e nazionale - con speciale riferimento al contesto ambientale e paesaggistico delle Alpi - sia in un'ottica settoriale e di filiera, sia del mercato e del consumatore; particolare risalto verrà dato agli aspetti qualitativi del prodotto agro - alimentare anche dal punto di vista della sicurezza, ai meccanismi economici che regolano la filiera agroalimentare e al ruolo delle politiche comunitarie per la valorizzazione dell'agricoltura;
- selezionare fornitori che offrono garanzie di qualità e gestire l'approvvigionamento e le tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti;
- promuovere i prodotti tipici anche con strumenti tecnologici, per fare dell'esperienza alimentare un'importante occasione di conoscenza del territorio che utilizzi in modo sostenibile la biodiversità, di educazione alla salute e di una gestione di riduzione degli impatti negativi sull'ambiente che generi un incremento di natura socio economica.

CAPACITÀ DELL'INTERVENTO DI SVILUPPARE COMPETENZE ABILITANTI PER INDUSTRIA 4.0 INCLUSE COMPETENZE TECNOLOGICHE E DIGITALI ALTAMENTE SPECIALISTICHE AL FINE DI RAFFORZARE LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

Il percorso formativo include saperi fortemente connessi con le competenze richieste dall'industria 4.0, in quanto il profilo professionale punta a fornire delle competenze tecnologiche e digitali spendibili nel settore della ristorazione. Gli allievi avranno acquisito al termine del percorso alcune competenze nell'applicazione di sistemi IoT (forni hi-tech-smart), software di gestione di ultima generazione, per l'automazione e il controllo dei processi produttivi. Verranno inoltre introdotti all'utilizzo di app specifiche per l'implementazione del delivery e dei menù digitali.

Alcuni moduli del corso saranno dedicati espressamente all'utilizzo di nuove tecnologie e all'innovazione digitali nella ristorazione: dal Roner agli ultimi tipi di circolatori termostati (CT) per la cottura a bassa temperatura o cottura sous vide. Questa è una tecnica molto utilizzata dagli chef che abbina il sottovuoto alla tecnica del bagnomaria, assicura una cottura uniforme, permettendo di raggiungere sorprendenti risultati in termini di qualità, morbidezza e gusto e che conserva tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive degli alimenti. Questo tipo di cottura permette, infine, di surgelare le preparazioni senza problemi e per lunghi periodi di tempo, consentendo allo chef di programmare la linea di cucina e ridurre gli sprechi, con un risparmio sugli approvvigionamenti. L'utilizzo di forni sempre più hi-tech, touch e smart che, con il sistema IoT (Internet of Things), permette di gestire funzioni complesse ad alta automazione e immediatezza d'uso, e di ridurre fino al 15% i costi di gestione.

Investire in tecnologia significa realizzare una cucina efficiente, che alza gli standard in efficienza, sostenibilità, sicurezza, comodità e replicabilità della proposta ristorativa. Per

ultimo, dopo le tecnologie, tra le novità più interessanti per la Ristorazione 4.0 c'è il vasto universo delle innovazioni digitali: software e app per gestire tutti gli aspetti legati all'attività imprenditoriale di un ristorante. I software di gestione di ultima generazione permettono non solo una comunicazione istantanea delle comande tra sala, cucina e bar, ma di organizzare le prenotazioni, facilitare e velocizzare i lavori dei punti cassa, tracciare le tempistiche delle ordinazioni fino ad arrivare alla fase di emissione conto e alle fatture elettroniche, verificare in tempo reale la disponibilità delle varie merci nel magazzino, così da ottimizzare il flusso delle vendite e il rapporto con i fornitori. Possono inoltre analizzare l'andamento dell'attività a 360 gradi, grazie all'accesso ad un numero enorme di informazioni, fino a poco tempo fa impensabili, come ad esempio dati sul venduto, statistiche di incasso e produzione personalizzate.

**MODULI FORMATIVI CON INDICAZIONE DI OBIETTIVI,
DURATA IN ORE E MODALITÀ DIDATTICHE DI EROGAZIONE**

Numero	Titolo modulo	Ore
Area di base/ giuridica/ relazionale		
1	English For Chefs and Cooking Terminology	20
2	Norme di diritto e rapporto di lavoro	8
3	Elementi di sicurezza sul lavoro	10
4	MATEMATICA: elementi di statistica e calcolo di probabilità	16
5	Tecniche di comunicazione e relazione- orientamento al lavoro	8
Area Tecnico professionale: elementi teorici / gestionali /marketing/ tecnologie digitali		
6	LE NORME HACCP - IGIENE DEGLI ALIMENTI: Contaminazione microbiologica degli alimenti e HACCP	10
7	GESTIONE AZIENDALE: food & beverage cost control ed elementi di menu engineering	10
8	TECNOLOGIE DIGITALI: Ristorazione 4.0. Il ristorante nell'era di internet	14
9	DIGITAL MARKETING: social marketing per food services e delivery food	8
Area Tecnico professionale: Biodiversità - Agenda 2030 /Promozione e valorizzazione del territorio		
10	BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: dalla filiera corta alla filiera colta, con prodotti sia convenzionali che da agricoltura biologica, principi elementi di sostenibilità ambientale: produzioni agroalimentari tradizioni enogastronomiche del territorio	16
11	LE FILIERE AGRICOLE DEL TERRITORIO: storia ed evoluzione; la filiera orticola delle antiche varietà; piante spontanee e funghi mangerecci; filiera frutticola locale	40
12	Il contesto ambientale e paesaggistico delle Alpi	4
13	La filiera lattiero casearia	20
14	ECONOMIA CIRCOLARE -AGENDA 2030 PER UNA RISTORAZIONE SOSTENIBILE: I fondamenti dell'economia circolare da applicare nella ristorazione - l'Agenda 2030	16
Area tecnico professionale/ esercitazioni laboratoriali		
15	ESERCITAZIONI DI CUCINA ORIENTAMENTO AL LAVORO: Alimenti e piatti della tradizione locale e delle Alpi, prodotti della tradizione e dell'innovazione, individuazione del target, fidelizzazione del cliente, organizzazione di sala e cucina. Perfezionamento tecnico di base: elaborazione di antipasti, primi piatti tipici semplici e complessi del territorio d riferimento Organizzazione in cucina e in sala; Gli elementi vegetali, fondi di cucina, le salse madri, le creme, le minestre in brodo, La cottura del riso e dei risotti, preparazione e cottura paste fresche e paste tradizionale, le basi del ragù.	60

16	ESERCITAZIONI DI CUCINA ORIENTAMENTO AL LAVORO: PREPARAZIONI ITTICHE e DI CARNE DEL TERRITORIO RETICO - OROBICO Perfezionamento tecnico di base e d evoluto: Le carni: scelta, taglio e cotture e impiattamento; I pesci d'acqua dolce: scelta, pulizia e cottura e impiattamento	20
17	ESERCITAZIONI DI CUCINA ORIENTAMENTO AL LAVORO: I PIATTI DELLA TRADIZIONE RILETTI CON TECNICHE MODERNE E SOSTENIBILI 20 in lingua inglese svolte in lingua inglese in modalità CLIL	40
18	ESERCITAZIONI DI CUCINA ORIENTAMENTO AL LAVORO: APPETIZERS E FINGER FOOD Perfezionamento tecnico di base ed evoluto: preparazione e servizio di preparazioni mono-porzione con ingredienti e prodotti agroalimentari del territorio.	10
19	ESERCITAZIONI DI CUCINA ORIENTAMENTO AL LAVORO: LA CUCINA SOSTENIBILE STELLATA Perfezionamento tecnico evoluto: la cucina sostenibile secondo gli chef stellati.	40
20	ESERCITAZIONI DI CUCINA E ORIENTAMENTO: TECNICHE, SISTEMI E APPLICAZIONI EVOLUTE 4.0: Perfezionamento tecnico evoluto: l'uso in cucina di: Sifone; sous vide, affumicature, stampa in 3D, sistemi IOT	10
21	ESERCITAZIONE DI CUCINA E ORIENTAMENTO AL LAVORO: LA CUCINA ETICA E CIRCOLARE Perfezionamento tecnico: -preparazioni di piatti di cucina etica e circolare	20
22	ESERCITAZIONE DI PASTICCERIA: TECNICHE DI PASTICCERIA DI BASE: Le tecniche, le preparazioni di base, le creme di base, gli elementi di pasticceria salata e la preparazione di alcuni dolci della tradizione della provincia di Sondrio.	20
23	ESERCITAZIONE DI PASTICCERIA: Tecniche di pasticceria evolute: dolci da ristorazione rilette in chiave moderna e sostenibili, la pasticceria vegetale	20
24	VITICOLTURA ED ENOLOGIA I vini della Provincia di SONDRIO (IGT, DOC, DOCG); i vini naturali; principi tecniche di degustazione; Analisi sensoriale; principi di abbinamento cibo vino	30
25	ANALISI SENSORIALE: le principali tecniche di analisi sensoriale applicate ad alimenti e bevande, al fine di comparare e valutare la qualità degli stessi e le loro modificazioni durante la conservazione.	10
26	LABORATORI ESPERIENZIALI con imprese e produttori della filiera agroalimentare e della ristorazione 4.0 del territorio Lombardo	20
27	Stage	500