



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo



REGIONE PUGLIA

Area politiche per lo Sviluppo, il Lavoro e l'Innovazione
Servizio Formazione Professionale



P.O. PUGLIA 2007/ 2013 - Asse V – Transnazionalità e Interregionalità - Avviso n. 7/2010 “Valorizzazione e recupero antichi mestieri”

D.D n. 1761 del 30/09/2011 – BURP N. 160 del 13/10/2011

BANDO PER L'AMMISSIONE
al corso di qualifica professionale

“LE FRONTIERE DEI VECCHI SAPORI:

ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DELLE RICETTE DEL
TERRITORIO” - COD. ISTAT 5.2.2.1

COD. PROGETTO POR0713V1007 - 60 84

AVVISO V- TRANSNAZIONALITA' E INTERREGIONALITA'

Obiettivi specifici

- sviluppare la progettualità su base transnazionale e interregionale in particolare negli ambiti dell'inclusione sociale e della competitività dei sistemi produttivi".
- **Infatti, la realizzazione di iniziative in chiave interregionale e transnazionale, si pone quale strategia di lungo termine in grado di supportare gli obiettivi di competitività, innovazione dei sistemi produttivi regionali. In quest'ottica la promozione di progetti a valenza interregionale e/o transnazionale può contribuire a favorire la costituzione di piccole imprese anche nell'attuale momento di crisi economica e finanziaria.**

IL NOSTRO PROGETTO

- Il progetto della RTS Smile Puglia e CIA - **Le frontiere dei vecchi sapori: esperto nella preparazione delle ricette del territorio** nasce dall'analisi del contesto economico e sociale locale che vede tra i settori maggiormente competitivi della nostra Provincia quello turistico/ricettivo. Si è pensato di strutturare in sinergia con THEOREMA SRL – SMILE ABRUZZO- CIPAT ABRUZZO con il supporto di CIA ABRUZZO e TURISMO VERDE ABRUZZO e con la stretta collaborazione delle imprese e delle parti sociali (sindacati e associazioni imprenditoriali) un percorso formativo fortemente coerente con il fabbisogno di risorse umane del settore della ricettività e nella fattispecie del comparto ristorativo.

OBIETTIVI

- Il corso intende condurre alla qualificazione di **esperti nella preparazione delle ricette del territorio**. Si tratta di una figura professionale che, partendo dalle competenze gastronomico-ristorative, è in grado di valorizzare il recupero e la re-interpretazione delle ricette della tradizione gastronomica locale - promuovere le risorse agro-alimentari regionali di qualità, nonché contribuire alla diffusione della cultura e delle tradizioni pugliesi.

COMPETENZE PROFESSIONALI

- capacità di intercettazione e selezione dei prodotti agro-alimentari tipici di qualità
 - conoscenza della cultura e delle tradizioni gastronomiche locali
 - conoscenza dell'impianto normativo che regola il settore agro-alimentare e la tutela dei marchi di qualità
 - capacità di organizzazione e gestione di iniziative promozionali e di marketing
 - capacità di gestione dei canali di distribuzione e commercializzazione
- 
- The bottom right corner of the slide features several decorative concentric circles in a lighter blue shade, resembling ripples in water.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

- L'attivazione del progetto è stata preceduta da un'indagine preliminare di mercato volta a verificare le potenzialità occupazionali del profilo in uscita. In virtù della poliedricità della figura professionale – gastronomo, cuoco, tecnico alimentarista e promotore – gli sbocchi occupazionali possono essere rintracciati in diversi ambiti:
- **ristorazione, in particolare inserite in catene alberghiere e/o villaggi turistici ma anche ristorazione collettiva,**
- **turismo gastronomico, quale organizzatore di eventi gastronomici nell'ambito di fiere, congressi, manifestazioni di promozione regionale, etc**
- **commercio di prodotti tipici, quale selezionatore dei fornitori e promoter della produzione agro-alimentare tipica.**

Le diverse opportunità potranno trovare concretizzazione in termini di:

- lavoro dipendente, ovvero occupazione presso strutture turistico-ricettive e/o aziende di produzione agro-alimentare, consorzi di tutela della valorizzazione dei prodotti tipici,
- collaborazione professionale, ovvero una sorta di out-sourcer per l'organizzazione di specifiche iniziative e/o progetti di promozione dell'eno-gastronomia tipica presso strutture ricettive, per la progettazione di itinerari enogastronomici, anche all'interno di pacchetti turistici collegati
- creazione di impresa, ovvero avvio di iniziative imprenditoriali nell'ambito, ad esempio, del banqueting

DESTINATARI

- **N 16 disoccupati e/o inoccupati**, di maggiore età:
- - residenti nella Regione Puglia, che abbiano assolto l'obbligo d'istruzione;
- - in possesso di regolare permesso di soggiorno, se cittadini non comunitari.

ARTICOLAZIONE PERCORSO FORMATIVO

- Il corso si articolerà in 610 ore di cui 260 ore di stage in aziende della Provincia di Foggia e 90 ore di stage in aziende della Regione Abruzzo.

LA NOSTRA RETE

- **PARTNER DI PROGETTO**
- Il progetto è realizzato in RTS con la CIA (confederazione italiana agricoltori) della Regione Puglia.
- **APPORTI SPECIALISTICI**
- THEOREMA SRL - CIPAT ABRUZZO – SMILE ABRUZZO - ISTITUTO ALBERGHIERO, E.MATTEI di Vieste
- **PARTNERSHIP**
- CIA ABRUZZO - TURISMO VERDE ABRUZZO- CGIL – CISL- UIL- CAMERA DI COMMERCIO DI FOGGIA SLOW FOOD

AZIENDE OSPITANTI STAGE (PROVINCIA DI FOGGIA)

- AGRITURISMO POSTA GUEVARA,
AGRITURISMO PIRRO, GAM SRL,
CARPE DIEM, TURISMO GARGANO
INVESTIMENTI SRL (Nicotel), CALIFANO
SRL (Regio Hotel Manfredi),
AGRITURISMO MASSERIA MONTE
PREISI, VILLAGGIO SANTA LUCIA,
RISTORANTE LITTLE ITALY, PIANA
PARADISO SRL

AZIENDE OSPITANTI STAGE (REGIONE ABRUZZO)

- LA CANESTRA, AZIENDA AGRICOLA
CASALE SAN GIOVANNI, AZIENDA
AGRITURISTICA LE ACACIE, AZIENDA
AGRITURISTICA 4 A , AZIENDA
AGRITURISTICA DI MARCO,
RISTORANTE SANTA CHIARA,
LOCANDA DEGLI EVENTI, FATTORIA
MARIA DONATA, B E B VILLA BEGI

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

- SMILE Puglia
- Via della Repubblica, 82 scala F
- 71121 Foggia
- Tel. 0881/580533 - fax 0881/561819
- e-mail: foggia@smilepuglia.it