

PARTNER DI PROGETTO

Il progetto è realizzato in RTS con la CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) della Regione Puglia. 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

AZIENDA OSPITANTI STAGE

(Provincia di Foggia)

Agriturismo Posta Guevara, Gam srl,
Califano srl (Regio Hotel Manfredi),
Piana Paradiso srl,
Ristorante al Primo Piano.

AZIENDE OSPITANTI STAGE

(REGIONE ABRUZZO)

Ristorante Santa Chiara,
Azienda Agrituristicamente La Brocca.



Segreteria Organizzativa

Smile Puglia

Agenzia per la Formazione e lo Sviluppo Locale

Via della Repubblica, 82 sc. F

71121 Foggia

tel. 0881 580533 - Fax 0881 561819

e-mail: foggia@smilepuglia.it

web site: www.smilepuglia.it

www.impresalavoro.net



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

"LE FRONTIERE DEI VECCHI SAPORI:
ESPERTO NELLA PREPARAZIONE DELLE RICETTE
DEL TERRITORIO" - COD. ISTAT 5.2.2.1
COD. PROGETTO POR 0713V007 - 60 84

**NUOVE PROFESSIONALITA'
E ANTICHE TRADIZIONI...**

**Le frontiere dei vecchi sapori:
FORMARE**

figure professionali in grado di contribuire alla tutela, promozione e valorizzazione della produzione agro-alimentare pugliese tipica e di qualità.





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.

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.

Il progetto presentato nasce quindi con l'obiettivo di specializzare figure professionali nella valorizzazione dei prodotti tradizionali per offrire nuovi sbocchi occupazionali in linea con la strategia perseguita dalla *governance regionale* che vede nel turismo gastronomico una delle principali potenzialità del nostro territorio.

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 è articolato in 610 ore di cui 260 ore di stage in aziende della Provincia di Foggia e 90 ore stage in aziende della Regione Abruzzo.

L'ESPERIENZA FORMATIVA DI STAGE

Il vantaggio dell'esperienza formativa in affiancamento durante lo stage, sta nel fatto di offrire al soggetto in apprendimento una serie di condizioni di realtà dell'attività professionale. Queste *condizioni di realtà* si possono identificare essenzialmente in: *tempi, ritmi e standard di qualità* da rispettare; problemi che vanno risolti in tempo reale, integrando conoscenze e abilità acquisite in momenti diversi e in modo anche parcellizzato durante l'attività formativa, in un contesto socio-organizzativo, dotato di regole di funzionamento che incidono anche sulla prestazione *tecnica* in senso stretto.

L'obiettivo è quello di mettere in condizioni gli allievi di raccogliere informazioni attraverso la strategia di operatività sul territorio al fine di progettare e "mantenere" nel tempo una banca dati efficace e strutturata.

Il capitale umano come fattore di innovazione.

Il progetto formativo intende trasferire competenze pratiche teoriche ma anche e soprattutto sollecitare i partecipanti all'individuazione di nuove ed innovative nicchie professionali: spazi di attività che contribuiscano a rafforzare la competitività e ad arricchire l'offerta delle imprese agroalimentari e turistiche alle quali ci si rivolge e che quindi possano risultare un proficuo sbocco occupazionale.

In questo senso percorso formativo e stage rappresentano la premessa affinché i partecipanti possano mettere a punto, con un approccio pro-attivo teso a creare più che ad individuare lo sbocco occupazionale, un'individuale offerta (ad esempio: organizzatore di itinerari gastronomici, cuoco per degustazioni tipiche, etc.) che può concretizzarsi sia nella forma del lavoro di pendente ma anche, in considerazione della struttura delle aziende locali, in prospettive di collaborazione professionale per l'outsourcing di servizi specialistici, fino all'avvio di nuove iniziative imprenditoriali.

Valorizzare l'agroalimentare tipico significa dunque salvare la stessa identità culturale di un territorio e della sua gente, preservare la biodiversità come strumento di caratterizzazione ambientale e sociale, a dispetto della dilagante omologazione del gusto.

