

Ex Avviso N. 33 2019

Formazione per la creazione di nuova occupazione



DESTINATARI

Per ogni percorso è prevista la partecipazione di 15 partecipanti in possesso dei seguenti requisiti:

- Età compresa tra i 18 e i 65 anni - stato di non occupazione o disoccupazione - diploma di scuola secondaria superiore
- Possesso della DID, Dichiarazione di Immediata Disponibilità, rilasciata dal Centro per l'Impiego territorialmente competente
- Residenza in Sicilia

FINALITÀ

I partecipanti che hanno frequentato almeno il 70% del percorso formativo previsto (tirocinio in impresa incluso) avranno la possibilità di assunzioni con un contratto di lavoro subordinato.

CORSI OFFERTI

Un modello di sviluppo del turismo enogastronomico

PERIODO EROGAZIONE PREVISTO	DURATA
marzo/luglio 2023	390 ore di cui 300 ore di aula e 90 ore di tirocinio presso l'azienda partner

ARTICOLAZIONE DEL CORSO	DURATA
• I prodotti tipici e la tradizione– conoscere per valorizzare	36
• Costruire e realizzare menù tipici della tradizione enogastronomica locale	44
• Identificare la struttura di ricette–base tradizionali e riproporle in modo personalizzato	40
• Prodotti da forno e fritti dello street food siciliano	38
• Organizzazione di eventi gastronomici per costruire un modello di attrattività ed ospitalità	36
• Strategie di comunicazione social per la promozione della cucina tradizionale locale e regionale	40
• Pratiche sostenibili nella ristorazione: la riduzione degli sprechi ed il risparmio energetico	30
• Competenze trasversali strategiche: gestione del team di lavoro, gestione del tempo, gestione dei reclami	28
• Haccp – sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	4

Il marchio biologico siciliano e agricoltura sostenibile

PERIODO EROGAZIONE PREVISTO	DURATA
marzo/luglio 2023	390 ore di cui 300 ore di aula e 90 ore di tirocinio presso l'azienda partner

ARTICOLAZIONE DEL CORSO	DURATA
• Il contesto aziendale: conoscere gli aspetti organizzativi d'impresa	16
• Haccp – sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari	4
• I prodotti biologici – conoscere per valorizzare	32
• Il sistema di certificazione e di controllo qualità nell'agricoltura biologica	30
• La valorizzazione del prodotto biologico per le attività commerciali	40
• Analisi del mercato e pianificazione commerciale	40
• Gestione delle campagne di comunicazione e promozione dei prodotti biologici	40
• Social media management per la commercializzazione dei prodotti biologici	40
• Competenze trasversali strategiche per la figura professionale: integrazione nel team di lavoro, comunicazione persuasiva, negoziazione efficace	24
• Dalla "filosofia bio" alle pratiche sostenibili e di agroecologia	30

ATTESTAZIONE FINALE RILASCIATA

Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite