

CORSO FOOD PAIRING

TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEL FOOD PAIRING E NELLE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

Modulo	Ore	Obiettivi
Lavoro di squadra	32	_ Acquisire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo _ Acquisire scioltezza nel parlare in pubblico.
Business English – focus settore agroalimentare	50	_ Buona padronanza della lingua inglese nella comprensione scritta, nell'ascolto, nella produzione scritta e parlata. _ Esercitazioni attraverso simulazione di situazioni reali. _ Conoscere la terminologia tecnica di settore.
Informatica e statistica	42	_ Essere in grado di utilizzare MS EXCEL. _ Saper formattare correttamente un documento aziendale (mail, lettere, ecc) _ Sapere come si effettua un'indagine statistica di base. _ Comprendere l'importanza del metodo statistico nelle fasi decisionali. _ Sicurezza informatica
Gestione aziendale	60	_ Organizzazione aziendale _ Principi di contabilità _ Gestione del personale: contratti e turni _ Food Cost _ Conoscere le differenti tipologie di imprese e gli adempimenti giuridico-amministrativi. _ Imparare a stendere un piano strategico, operativo, finanziario (business plan e cronoprogramma). _ Conoscere la normativa per l'avvio di nuove imprese e delle agevolazioni per le imprese femminili. _ Migliorare le competenze imprenditoriali.
Sicurezza sul lavoro e igiene alimentare	40	_ Il modulo ha l'obiettivo di assolvere l'obbligo di formazione per i lavoratori a rischio alto sulla salute e sicurezza dei lavoratori ai sensi dell'Accordo Stato Regioni del 21 Dicembre 2011 _ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti. _ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP. -Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti

Scienza applicata: biologia, chimica e fisica	50	_ Nutrienti _ La nutrizione umana _ Conoscere le principali reazioni chimiche e microbiologiche che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare. _ Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare
Tecnologie innovative nel settore agroalimentare	50	_ Conoscere le nuove tecniche per la preparazione di ricette innovative e tradizionali - attività laboratoriali
Sostenibilità ambientale e valorizzazione dei prodotti	40	_ Conoscere le normative di riferimento e gli adempimenti aziendali in tema di sostenibilità. _ Trattare i concetti di green economy, tra cui l'economia circolare e l'economia K0. _ Conoscere il packaging sostenibile _ Apprendere le tecniche di gestione degli scarti alimentari - attività laboratoriale
Food Marketing	40	_ Conoscere le tecniche di vendita. _ Gestire i servizi orientati al cliente, il digital e il social media marketing, la communication management, i digital analytics. _ Individuazione dei più efficaci canali distributivi. _ Saper promuovere un prodotto anche attraverso il packaging e i valori sostenibili.
Legislazione e disciplinari nel settore agroalimentare	44	_ Conoscere il sistema di certificazione del settore agro-alimentare. _ Approfondire la certificazione biologica _ Conoscere alcuni dei principali disciplinari dei prodotti DOP, IGP PAT e i prodotti dei Presidi slow food. _ Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU. _ Etichettatura
Supply chain: selezione e gestione strategica dei fornitori	50	Saper come funzionano le operazioni di approvvigionamento e i flussi di lavoro in azienda: _ Selezione e qualificazione dei fornitori _ Gestione degli acquisti (negoiazione e contrattualistica) _ Conoscere le procedure inventariali e il significato contabile dei dati inventariali _ Saper stendere e gestire le linee di produzione e le time line nella ristorazione _ Saper organizzare e gestire degli eventi straordinari _ Conoscere le mansioni del responsabile di gestione. _ Conoscere gli obiettivi, le strategie e i costi nella logistica. _ Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici e saper supervisionare l'attività aziendale per garantire un servizio di qualità.

Cultura Gastronomica internazionale	66	_ Conoscere le nuove tendenze alimentari _ Conoscere le abitudini alimentari internazionali _ Conoscere i principi di sociologia dei consumi
Filiere Agroalimentari: struttura, dinamiche e valorizzazione	170	Storia, varietà, stagionalità, trend di mercato, provenienza, produzione delle filiere alimentari: - Carne - pesce - ortofrutta - cereali e derivati - latte e derivati - alimenti accessori - vitivinicola e brassicola
Officina gastronomica creativa	90	_ Laboratorio di cucina per la sperimentazione di alimenti legati alle nuove tendenze alimentari
Food pairing e analisi sensoriale	70	_ Principi di abbinamento degli alimenti _ Principi di enologia _ Analisi sensoriale
Alimentazione e nutrizione	70	_ Conoscere i principi per un'alimentazione equilibrata e conoscere alcuni alimenti nutraceutici _ Saper proporre un pasto e delle ricette bilanciate nei nutrienti anche in caso di diete vegane e vegetariane _ Saper formulare diete per diverse esigenze fisiologiche _ Riconoscere la differenza tra allergie e intolleranze e le diete adatte _ Conoscere la celiachia e la dieta adatta _ Saper proporre delle ricette adatte alla dieta di uno sportivo
Project Work	24	_ ideazione e creazione di un menù/ricette innovative e sostenibili
Orientamento al lavoro	12	_ Imparare a cogliere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore specializzato nel food pairing e nelle nuove tendenze alimentari attraverso delle testimonianze _ Saper leggere una busta paga, conoscere le tipologie di contratto. _ testimonianze - Esperienza in alpeggio residenziale
1000		



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it

Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it

Telefono: 342 84 51237