

IFTS - Corso Gratuito di Alta Specializzazione

*Specialista in
Gastronomia e Food Design
Enologia, Bar e Caffetteria*

FOOD & WINE



Si registra una forte ripresa nel settore food, la crescita record è superiore al 6,8%. Questo trend si protrarrà anche nel 2022 e nel 2023 con tassi intorno al 4% annuo. La richiesta di professionisti del settore è in costante aumento.

L'Esperto in Food&Wine lavora in aziende del settore turistico, della ristorazione ed enoteche. Cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda e si occupa del budget. Il corso è particolarmente innovativo e pratico, risponde alla crescente esigenza di figure che abbiano skill sfruttabili nel mondo della gastronomia.



**Esperto in food
& wine:
la professione
del futuro**

La figura professionale

Il Food&Wine Specialist potrà lavorare nelle filiere del settore HO.RE.CA (Hotellerie – Ristorazione – Catering), aziende di Trasformazione Alimentare, Ristorazione ed Enotecche. Dal punto di vista occupazionale, il settore alimentare è una delle eccellenze italiane: rappresenta circa il 25% del PIL e garantisce circa 3,8 milioni posti di lavoro. Ha competenze generali e specifiche che potrà maturare anche grazie a laboratori esperienziali e a uno stage curriculare di circa 3 mesi in aziende del settore.

La Partnership

Il partenariato vede come riferimento scolastico l'Istituto l'azienda Speciale Scuola Borsa - sede di un percorso IV° anno in ambito cucina e IV° anno tecnico agricolo. I partner di progetto hanno sviluppato una rete territoriale accomunata da medesimi intenti e promotrice di opportunità per i giovani, includendo non solo le principali realtà produttive, ma anche professionisti e Istituzioni. Tra i partner più importanti troviamo l'istituto per i servizi dell'Enogastronomia Adriano Olivetti e l'Università Mercatorum.

Programma

- Sistema enogastronomico e agroalimentare
- Prodotti Made in Italy e l'arte del vino
- Geogastronomia
- Food Design
- Food&Wine Factory e sustainability
- Food safety: igiene e microbiologia degli alimenti
- HACCP

Stage

Lo stage è garantito per ogni corsista. Un modulo specifico di Personal Branding (CV e Profilo sui canali social) prepara i Corsisti a sostenere il colloquio di selezione e ad esprimere al meglio il proprio potenziale. Per ogni studente verrà redatto un Progetto Formativo, definito con il Tutor e concordato con il Referente Aziendale.

Certificazione finale

Il titolo rilasciato è il Certificato di Specializzazione Tecnica superiore (IV livello EQF) che permette l'accesso ai percorsi ITS.

Costo

Il corso è totalmente gratuito. L'intervento è realizzato nell'ambito delle iniziative promosse da Regione Lombardia.

**Esperto in food
and wine:
la professione
del futuro**



Info Generali

Inizio e durata

Da Dicembre 2022 a Luglio 2023
Dal lunedì al venerdì 09:00 - 17:00

Frequenza

Frequenza obbligatoria per
almeno il 75% della durata

Sede

Azienda Speciale Scuola Borsa - Via Emilio Borsa 43/45 Monza



Per
informazioni e
per iscriverti

ETAss - Via A. Mariani
10, Seregno (MB)
0362.231231
ifts@etass.it
www.etass.it