

IFTS - Corso Gratuito di Alta Specializzazione

*Specialista in
Arte Culinaria,
Catering & Eventi*

RISTORAZIONE E CAFFETTERIA



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 annui di crescita intorno al 4%. La richiesta di professionisti del settore è in costante aumento.

L'Esperto in Smart Food, Catering ed Eventi gestisce le attività di ristorazione in strutture alberghiere e/o ristorative. Cura l'immagine dell'evento e della location; definisce i budget e controlla i costi, garantisce lo standard di qualità dei prodotti-servizi, l'igiene di locali e attrezzature.

Il corso è particolarmente innovativo e pratico, risponde alla crescente esigenza di figure che abbiano skill sfruttabili nel mondo della gastronomia.



**Esperto in
Ristorazione:
la professione
del futuro**

La figura professionale

Gli esperti in smart food, catering ed eventi potranno lavorare nelle filiere del settore HO.RE.CA (Hotellerie – Ristorazione – Catering), aziende di Trasformazione Alimentare, Ristorazione ed Enotecche.

È un servizio che abbraccia a 360° il settore della ristorazione, perché comprende tutte le attività di food & beverage legate all'organizzazione di un evento. 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

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro, l'Istituto Adriano Olivetti ha creato negli anni nuovi percorsi didattici e ha dato luogo a nuovi profili professionali. 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'Azienda speciale di formazione Scuola Paolo Borsa - anch'essa specializza nel settore della ristorazione - e l'Università Mercatorum.

Programma

- Il ruolo dell'Event Manager
- Catering e Banqueting: organizzazione e gestione
- Il menù e la carta dei vini
- L'arte bianca e l'utilizzi dei grani antichi
- Street food e Food Tracking
- Comunicazione digitale dell'evento
- Il Marketing nel settore HORECA

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
Ristorazione:
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

IPSSEC Adriano Olivetti - Via Lecco 12 Monza



Per
informazioni e
per iscriverti

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