

# Corso di formazione post Diploma

in

## Enogastronomia e Ristorazione per la Salute e la Sostenibilità Ambientale

### Obiettivo del corso

Il corso di Formazione multidisciplinare post Diploma in *Enogastronomia e ristorazione per la salute e la sostenibilità ambientale* mira all'acquisizione delle competenze sulle materie prime, animali e vegetali, e sulle tecniche di elaborazione e trasformazione culinarie, in una strategia di formazione completa sulla sicurezza alimentare e sui principi nutritivi contenuti negli alimenti con effetti benefici sulla salute (nutraceutica), a latere di una valutazione delle problematiche ambientali emergenti e delle intere filiere dell'agroalimentare sotto il profilo storico, antropologico, legislativo, economico-turistico.

*Il corso sarà strutturato in due parti principali*

- Insegnamenti relativi alla storia delle produzioni agro-alimentari, alle implicazioni agro-ecologiche di sostenibilità, alle materie prime di origine vegetale e animale, alle tecniche di produzione, alla problematica degli effetti dell'alimentazione sulla salute;
- Realizzazione di esperienze pratiche aventi per oggetto i prodotti tipici abruzzesi e nazionali, la legislazione e il controllo su qualità e sicurezza alimentare, il marketing agroalimentare, la conservazione, trasformazione e preparazione dei principali piatti della cucina, l'analisi sensoriale, le ricette di alta cucina tradizionali e di ultima generazione.

### Competenze acquisite

- Pianificazione operazioni;
- Corretto utilizzo degli strumenti;
- Cura degli spazi di lavoro;
- Scelta e Conservazione materie prime/gestione magazzino;
- Realizzazione di piatti in base a ricette predefinite e/o di nuova creazione;
- Presentazione del piatto;
- Progettazione di menu con attenzione agli aspetti nutrizionali.

### Requisiti e condizioni per l'accesso:

Diploma di *Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*. Saranno considerati titoli di merito per l'accesso i periodi di attività effettuati presso Ristoranti o Alberghi.

Il Corso è a numero chiuso e prevede la partecipazione di massimo n. 60 studenti. Il corso si svolgerà solo al raggiungimento del numero minimo di studenti pari a n. 40.

## **Ammissione / Iscrizione**

La domanda di ammissione al Corso dovrà essere presentata alla Segreteria della Scuola entro e non oltre il 31 dicembre 2019, con modulo all'uopo predisposto da ritirare presso la Segreteria stessa.

## **Durata / Frequenza**

La durata del Corso va dal 21 gennaio 2020 al 21 maggio 2020, per un impegno orario totale pari a n. 224 ore, e una frequenza di n. 3 giorni la settimana per 5-8 ore al giorno.

## **Didattica**

### ***Lezioni frontali***

Le lezioni frontali saranno costituite da n. 112 ore e vi parteciperanno tutti gli studenti iscritti al corso. Saranno suddivise in moduli di minimo 4 ore e massimo 16 ore ciascuno.

### ***Laboratori***

I Laboratori sensoriali saranno costituiti da n. 112 ore e gli studenti saranno suddivisi in 2 gruppi di massimo 30 studenti ciascuno che lavoreranno in parallelo su due Laboratori distinti per la frequenza di n. 112 ore per gruppo. Le ore saranno suddivise in moduli di minimo 4 ore e massimo 16 ore ciascuno.

## **Costi**

La quota di iscrizione al corso sarà di € 500.

Bonifico bancario: Iban IT10K0311177920000000000706.

Nel caso in cui il Corso per qualsiasi motivo non si svolgerà la quota versata sarà rimborsata.

## **Partner e Collaboratori**

Le lezioni frontali saranno tenute da Docenti universitari del Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche dell'Università degli Studi "G.D'Annunzio" di Chieti-Pescara; i Laboratori saranno tenuti da Docenti dell'Istituto professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Marchitelli" di Villa S. Maria. Entrambi gli Enti individueranno in sinergia i docenti esterni utili a integrare gli insegnamenti forniti.

Durante lo svolgimento del Corso si farà in modo che gli studenti possano incontrare persone rappresentanti di enti ed aziende operanti nel settore enogastronomico nonché personalità del mondo dell'enogastronomia.

Analogamente gli studenti potranno partecipare a Visite didattiche in Aziende del settore enogastronomico per lo sviluppo di scambi diretti con detto settore.