

**POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE****SMART COOKING E DELIVERY****Ristorazione veloce di qualità e valorizzazione del patrimonio agroalimentare lombardo****Cos'è**

È il nuovo percorso IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) per conoscere le tecniche della ristorazione veloce "all day long" ovvero dalla colazione alla cena passando dal pranzo di lavoro all'aperitivo, apprendendo tecniche di preparazione e l'utilizzo delle moderne tecnologie per la cottura e la conservazione dei cibi, attraverso una migliore conoscibilità di tali produzioni; servizio di home delivery e e-commerce.

Il corso, **completamente gratuito**, è finanziato da Regione Lombardia per promuovere l'occupazione. Al termine verrà rilasciato il certificato di specializzazione tecnica superiore come **Tecnico per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica**.

**Destinatari**

Residenti o domiciliati in Regione Lombardia, fino ai 29 anni di età alla data di avvio del percorso ed in possesso dei seguenti titoli di studio:

- Diploma di scuola superiore (con priorità per gli indirizzi conseguiti in ambito turistico e agroalimentare)
- Diploma professionale di tecnico o attestato di Competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di Iefp antecedenti all'anno formativo 2009/2010 (con priorità agli indirizzi conseguiti in ambito turistico agroalimentare)
- Soggetti in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali

È prevista una selezione per test e colloqui.

**Insegnamenti e tirocinio**

Le lezioni si svolgeranno in aula ed in laboratori di cucina attrezzati con le più moderne tecnologie a cura di docenti provenienti per la maggior parte dal mondo del lavoro. Verranno affrontati temi legati alle preparazioni alimentari, alla tecnologia in cucina, alla ricerca dei prodotti tipici del territorio, alle tecniche di marketing e comunicazione. Il tirocinio si svolgerà presso aziende dinamiche e innovative fortemente interessate a valutare eventuali incrementi del proprio organico.

**Quanto dura**

1.000 ore fra ottobre 2022 e maggio 2023 e si compone di 600 ore di aula e laboratorio e 400 ore di tirocinio in azienda. La frequenza è obbligatoria per almeno il 75% delle ore in orario mattutino min. di 6 ore con possibili rientri pomeridiani per un max. di 8 ore/giorno per attività laboratoriali o visite aziendali.

**Sedi di svolgimento**

C.F.P. "G. Zanardelli", Via Gamba 12 (Bs) e presso la sede di Clusane d'Iseo (Food Tech Lab)  
Fondazione ENAC Lombardia CFP Canossa, Via S. Antonio 53 - (Bs)

**Modalità di iscrizione**

Verranno comunicati tempi e modalità. Per maggiori informazioni contattare: [valentinafaini@cfpcanossa.it](mailto:valentinafaini@cfpcanossa.it) o [mariarosamagoni@cfpcanossa.it](mailto:mariarosamagoni@cfpcanossa.it) (tel. 030 200 4013).

L'avvio subordinato all'approvazione da parte della Regione Lombardia.