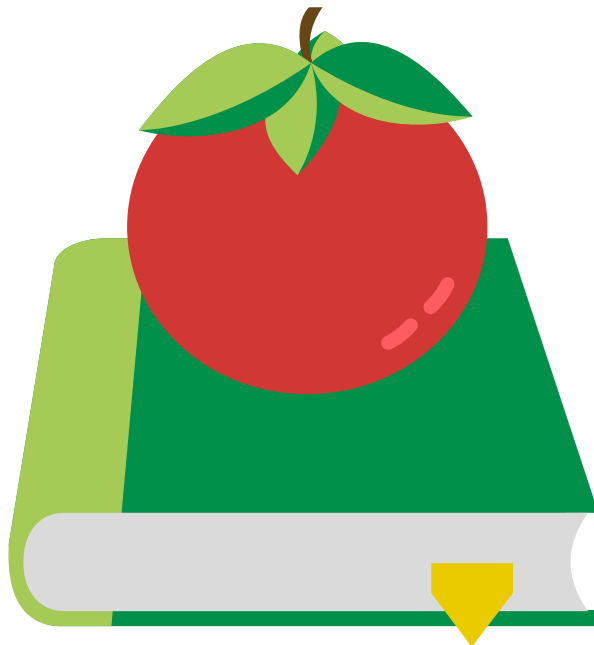

2° Corso di Alta Specializzazione in

CULTURA E PROMOZIONE GASTRONOMICA



Sono aperte le iscrizioni al 2° Corso di alta specializzazione in *Cultura e promozione gastronomica* promosso da INIPA Coldiretti Education, da Fondazione Campagna Amica, da Terranostra in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

FINALITÀ DEL CORSO

Con la tua partecipazione, potrai proseguire il percorso di eccellenza avviato con il corso Agrichef, specializzandoti nella progettazione e realizzazione di esperienze “uniche” di “ristorazione ed ospitalità” e operare con sempre più successo nelle imprese agrituristiche. Il corso, infatti, ti permetterà di confrontarti con contenuti di rilevanza e attualità in campo gastronomico: cultura dell'ospitalità, comunicazione e marketing del cibo, educazione alimentare e dietetica, cucina e benessere, sostenibilità, riduzione degli sprechi, mise-en-place, organizzazione del locale e food cost, abbinamenti, per una ristorazione all'insegna della qualità e della valorizzazione della cultura contadina.

Attraverso un metodo di insegnamento innovativo, che coniuga lezioni teoriche e esercitazioni gastronomiche nei laboratori all'avanguardia dell'Università di Pollenzo, potrai familiarizzare con le tecniche di base nella ideazione e presentazione di un menù e comprendere appieno i significati di stagionalità, biodiversità, produzioni tipiche, cucina sostenibile, riduzione degli sprechi, benessere animale.

Apprenderai, inoltre, tutto ciò che ti serve sapere per costruire una comunicazione efficace, anche attraverso i siti web e social media, per raccontare la tua offerta gastronomica e di ospitalità in maniera innovativa.

Al termine del corso avrai acquisito un livello di specializzazione e professionalità in ambito gastronomico che ti permetterà di intercettare e soddisfare al meglio le motivazioni, i desideri e le esigenze dei consumatori e di promuovere efficacemente la tua azienda agrituristica e il suo territorio.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a diplomati e laureati che siano imprenditori, coadiuvanti familiari o dipendenti di imprese agrituristiche che abbiano partecipato e concluso il corso per Agrichef promosso da Terranostra.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso prevede l'erogazione di **7 giornate complessive per totale di 54 ore** di lezione, suddivise in due moduli, non fruibili singolarmente:

Modulo 1 - PROPEDEUTICO - IL RACCONTO DEL CIBO: è dedicato alla comprensione del valore simbolico del cibo e dell'ospitalità e all'acquisizione della consapevolezza dell'importanza economica del patrimonio gastronomico italiano. Il modulo approfondisce gli aspetti legati alla sostenibilità del cibo, introducendo il tema della agro biodiversità, della riduzione degli sprechi e del food cost. Si introduce inoltre, l'importanza della comunicazione efficace nella promozione del cibo e si analizzano i valori che diviene fondamentale comunicare, raccontare e rendere visibili, anche attraverso le nuove tecnologie e i social media.

Modulo 2 - PRODUZIONI SOSTENIBILI, DIETETICA GASTRONOMICA E SENSORIALITÀ: Il modulo trasmette ai partecipanti l'importanza di una educazione sensoriale e di alcuni principi di base della dietetica gastronomica, del legame tra benessere e cibo ed alcune fondamentali nozioni relative alla valutazione sensoriale del vino. La presentazione di tutti gli argomenti è arricchita da sessioni pratiche di cucina e da attività laboristiche e sensoriali. Il modulo include un focus sulla costruzione di menù che si rifacciano ai valori di stagionalità, origine e nutraceutica e una sessione di analisi del packaging.

L'obiettivo è quello di formare i partecipanti sulle tecniche di cucina e di sala, con particolare attenzione alla presentazione e scelta dei vini, per alzare il livello tecnico e le capacità gestionali e organizzative delle imprese agricole, per valorizzare i prodotti aziendali, approfondendo la conoscenza delle materie prime e acquisire una efficace capacità di raccontarsi

Al termine del percorso formativo è previsto un esame finale e la consegna dell' attestato di partecipazione.

La frequenza del corso è valida per l'acquisizione di crediti formativi .

MODALITÀ DI FRUIZIONE

Accanto alla tradizionale formazione d'aula, il corso prevede la realizzazione di laboratori pratici e sensoriali, finalizzati a sviluppare competenze specifiche attraverso le moderne strutture dell'**UNISG**.

DATE DEL CORSO 1 - 4 ottobre e 19 - 22 novembre 2018

SEDE E ORARI

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra - Cuneo.

La formazione verrà realizzata dalle 14.00 del lunedì alle 13.00 del giovedì, in modalità residenziale.

CORPO DOCENTE

Il corso si avvale di docenti e ricercatori dell'Ateneo, esperti delle tematiche di rilevanza e attualità in campo gastronomico.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

AL CORSO POTRANNO PARTECIPARE FINO AD UN MASSIMO DI 25 PARTECIPANTI. Coloro che intendono aderire all'iniziativa, dovranno presentare la domanda di partecipazione. *Alla domanda deve essere allegata una breve descrizione dell'attuale o precedente esperienza lavorativa in campo agroalimentare e turistico gastronomico, oltre alla dichiarazione di intenti finalizzata alla partecipazione al corso.*

Le domande dovranno essere compilate on line al link indicato nella mail informativa del corso, **entro e non oltre le ore 12.00 del 17 settembre 2018.**

Per informazioni sulle procedure di iscrizione è possibile contattare la mail inipa@coldiretti.it

REQUISITI

POTRANNO ACCEDERE ALLA SELEZIONE, LAUREATI E DIPLOMATI CHE OPERANO NEL SETTORE AGROALIMENTARE E TURISTICO GASTRONOMICO E CHE SIANO ACCREDITATI ALL'ALBO AGRICHEF DI CAMPAGNA AMICA

L'AMMISSIONE AL CORSO È SUBORDINATA ALLA POSITIVA VALUTAZIONE DEL CANDIDATO DA PARTE DI UNA COMMISSIONE DI ESPERTI, COMPOSTA DA RAPPRESENTANTI DI INIPA, FONDAZIONE CAMPAGNA AMICA E UNISG, SULLA BASE DELLE MOTIVAZIONI ESPRESSE NELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLEGATA AL PRESENTE AVVISO E DELLA TEMPESTIVITÀ NELLA PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA.

La valutazione delle candidature è basata in ordine di priorità sui seguenti criteri:

- Motivazioni espresse
- Storia ed esperienza dell'azienda
- Ordine di arrivo

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione al corso è pari ad € 1.673,00 comprensiva di attestato di partecipazione, materiale didattico, vitto e alloggio presso le Strutture sabaude dell'Agenzia di Pollenzo.

I candidati ammessi al corso potranno versare la quota in due tranches:

- > **€ 950,00 a titolo di anticipo** finalizzato alla formalizzazione dell'iscrizione entro tre giorni dalla conferma di ammissione al corso.
- > **la restante parte entro la data di inizio del corso.**

PROGRAMMA DEL CORSO

>> Allegato 1

MODULO 1

IL RACCONTO DEL CIBO

LUNEDÌ 1 OTTOBRE 2018

- 14.00** Presentazione del corso
Visita di UNISG e presentazione di valori e mission dell'università.
- 14.45** Breve presentazione su Slow Food e del concetto «**buono, pulito e giusto**».
Introduzione al tema dell'ospitalità
- 15.30** Seminario: **il valore dell'ospitalità e dell'accoglienza in un'azienda agrituristica**
- 17.00** Seminario: **biodiversità e sostenibilità**
- 18.30** Fine attività
- 20.00** Cena didattica

MARTEDÌ 2 OTTOBRE 2018

- 9.00** Laboratorio (in plenaria):
costruzione della «mappa concettuale» della sostenibilità
Focus tematici:
- il concetto di sostenibilità affrontato dal punto di vista ambientale, sociale, economico e sensoriale
- il tema della riduzione degli sprechi e della plastica in un'attività di ristorazione
- 11.00** Attività pratica in cucina: la preparazione di un menu sostenibile e senza sprechi
- 13.00** Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.00** Dietetica, allergie e nuovi stili alimentari:
scambio di esperienze e soluzioni tra i partecipanti
- 15.30** Seminario: **l'organizzazione del ristorante**
- come calcolare e comunicare il food cost e il prezzo dei piatti, come gestire un budget
- la qualità delle materie prime, raccontare il prodotto dal campo alla tavola
- il processo creativo in cucina
- 16:30** Laboratorio (in sotto gruppi): **come costruire un menu, calcolare e comunicare il relativo food cost**
- 18.00** Fine attività
- 20.00** Cena

MERCOLEDÌ 3 OTTOBRE 2018

- 9.00** Seminario: **lo storytelling e l'importanza di una comunicazione efficace e coerente**
- 11.00** Seminario: **la comunicazione cross-media e la gestione dei social per le aziende di piccole dimensioni. Il market place e le piattaforme di mediazione**
- 13:00** Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14.00** Laboratorio (in sottogruppi): **il design di un sito web, sull'utilizzo delle immagini e la gestione della comunicazione scritta.**
- 16.00** Breve corso sulla fotografia: come fare una bella foto del piatto con una macchina fotografica/telefonino amatoriale.
- 18.00** Fine attività
- 20.00** Cena

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE 2018

- 9.00** Seminario: **le attività di animazione e eventi didattici legati al food per bambini**
Dimostrazione di attività didattica per bambini
Incontro sulle attività di animazione e eventi per adulti.
Come progettare un laboratorio del gusto.
Dimostrazione di laboratorio sul formaggio e sui salumi
- 13.00** Chiusura attività e fine modulo 1

MODULO 2

PRODUZIONI SOSTENIBILI DIETETICA GASTRONOMICA E SENSORIALITA'

LUNEDÌ 19 NOVEMBRE 2018

- 14.00** Visita della Banca del Vino, Pollenzo
- 15.00** Seminario: **il concetto di *terroir* nel vino, la valutazione sensoriale e i difetti principali di un vino**
- 17.00** Laboratorio: **assaggi di vini per distinguere le varie sensazioni organolettiche (astringenza, morbidezza) e i difetti (tappo, ossidazione)**
- 18.30** Fine attività
- 20.00** Cena

MARTEDÌ 20 NOVEMBRE 2018

- 9.00** Seminario: **il packaging e l'importanza della scelta dei materiali e della grafica**
- 11.00** Laboratorio: **analisi del packaging di prodotti artigianali dei partecipanti al corso**
- 13:00** Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14:00** Attività di preparazione della prova pratica di cucina. Divisione in gruppi, creazione di menù equilibrati e rispettosi del budget previsto
- 19:00** Prova pratica: servizio dei piatti preparati a un panel di giudici che valuterà la cena in base al gusto, alla creatività e al racconto dei piatti

MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE 2018

- 9/11** Testimonianza: presentazione e confronto con Aziende Agricole locali.
- 11/13** Attività in cucina sul pane e pizza gourmet
- 13:00** Pranzo presso le Tavole Accademiche
- 14:00** Diego Scaramuzza:
come dare valore alle attività agrituristiche, ai loro prodotti e alla loro cucina.
- 16:00** Pratiche di cucina: la vera cucina contadina
- 18.00** Fine attività
- 20.00** Cena

GIOVEDÌ 22 NOVEMBRE 2018

- 9/12** Attività di cucina: protagonisti i prodotti artigianali dei partecipanti
- 12:00** Fine attività: Raccolta feedback e consegna degli attestati di partecipazione

Domanda di partecipazione al Corso di Alta Specializzazione da compilare on line al link indicato nella mail informativa del corso **entro le ore 12:00 del 17 settembre 2018.**

CULTURA E PROMOZIONE GASTRONOMICA

Il/La sottoscritto/a _____ nato/aa _____

Il _____ e residente a _____ ()

in Via _____ n. _____ Tel. _____

e-mail _____

richiede di partecipare al Corso in oggetto e a tal fine dichiara, consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni false o comunque non rispondenti al vero, quanto segue:

di aver conseguito il Diploma di Maturità in _____ nell'annualità _____

di aver conseguito la Laurea in _____ nell'annualità _____

di essere iscritto al Corso di Laurea in _____ annualità _____

di aver frequentato il corso Agrichef nell'annualità _____ sede _____

di essere **Titolare** **Dipendente** **Coadiuvante** di impresa agrituristica _____

Si allega copia del documento di riconoscimento.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del Reg. (UE) 2016/679, i dati personali che la riguardano saranno trattati da INIPA per l'esame delle candidature e l'esecuzione del contratto relativo alla partecipazione al Corso di alta specializzazione e saranno inviati alla *Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Bra)*, per i propri adempimenti didattici conseguenti. L'indirizzo email potrà essere usato per effettuare le comunicazioni didattiche ed eventuali comunicazioni promozionali sulle prossime attività di formazione nell'esercizio di un legittimo interesse di INIPA. Tutti i dati sono raccolti presso INIPA. Al termine del periodo di formazione i Suoi dati saranno cancellati, fatti salvi gli adempimenti di legge scaturenti dal contratto. In relazione ai dati conferiti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679 e quindi: *l'accesso ai dati che la riguardano, la loro cancellazione, la rettifica dei dati inesatti, l'integrazione dei dati incompleti, la limitazione del trattamento nei casi previsti dall'art. 18 del GDPR, nonché l'opposizione al trattamento nelle ipotesi di legittimo interesse. Ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo competente nello Stato membro in cui risiede abitualmente o lavora o dello Stato in cui si è verificata la presunta violazione.* Per esercitare tali diritti dovrà rivolgersi al responsabile di INIPA all'indirizzo email: direzioneinipa@coldiretti.it

Il Titolare del trattamento dei dati personali è INIPA - Ente di Formazione per lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze nel settore agroalimentare, via XXIV maggio, 43, CAP 00187, Roma.

Con la sottoscrizione della presente, dichiaro di aver ricevuto e preso visione dell'Informativa e di averne compreso i contenuti.

Lì....., li/...../.....

firma

>> Allegato 3 >

Breve descrizione dell'attuale o precedente esperienza lavorativa

>> Allegato 4 >

Motivazioni e aspettative personale e professionali legate all'iscrizione al corso

CULTURA E PROMOZIONE GASTRONOMICA

