

Tecnico della Produzione Pasti



Durata: il percorso avrà una durata di 990 ore, di cui 540 ore d'aula e 450 ore di stage

Periodo e sede di svolgimento: il corso (**completamente gratuito**) partirà il 16 settembre 2024 presso la sede del CSL La Cremeria a Cavriago (RE)

Requisiti per l'iscrizione: Il percorso è rivolto a n. 15 giovani che hanno conseguito la Qualifica IeFP di Operatore della Ristorazione nell'anno 2024, domiciliati e/o residenti in Regione Emilia Romagna

Termini per l'iscrizione: le iscrizioni dovranno pervenire entro il 03/09/2024; nel caso in cui arriveranno ulteriori domande di iscrizione successivamente a tale data e ci saranno ancora posti disponibili, le domande verranno accolte nel rispetto dei requisiti di accesso e del numero massimo di posti previsti.

Finalità: i partecipanti, al termine del percorso formativo, saranno in grado di conoscere le tipicità enogastronomiche del territorio e di accostare i prodotti, le materie prime e i piatti proposti alle produzioni enologiche di eccellenza del territorio con una forte sensibilità verso filiere produttive sostenibili, la riduzione degli sprechi e l'economia circolare.

Il **Tecnico della produzione pasti** è in grado di definire e realizzare ricette e menù per diverse specialità culinarie, di valorizzare l'immagine del prodotto culinario da presentare e di garantire gli standard di qualità e gusto prefissati, utilizzando tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e promuovendo i prodotti enogastronomici del territorio.

Contenuti del corso: sono previste le competenze di base quali linguistica, matematica, scientifico-tecnologica, storico sociale ed economica, e quelle previste dalla qualifica professionale di riferimento (ideazione e sviluppo ricette, configurazione menù, composizione specialità culinarie, proposizione estetica degli elaborati culinari)


Al termine del corso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato il Certificato di Qualifica professionale di IV livello di Tecnico della produzione pasti.

E' previsto il riconoscimento di vitto e alloggio gratuito ai ragazzi che risiedono fuori dalla provincia di Reggio Emilia, dal lunedì alla domenica.

Contattaci per informazioni e iscrizioni:

Centro Studio e Lavoro "La Cremeria" srl
Via Tornara 2/B, 9 – 42025 Cavriago (RE)
Tel. 0522/576911

Johana Reggiani Sedalova – Federica Catellani
Cell: 334/7451616 – 334/7399089
Sito web: www.csl-cremeria.it

 iefpcremeria@gmail.com
socioeducativo@csl-cremeria.it

 [Cremeria.cavriago](https://www.instagram.com/Cremeria.cavriago)

 [CSL La Cremeria](https://www.facebook.com/CSL-La-Cremeria)