



Sapere utile

LADY & MR.CHEF

Promotori della Enogastronomia lucana

Determina Dirigenziale n. 1513 del 23/12/2011 pubblicata su BUR n.1 del 05/01/2012

REGIONE BASILICATA – Programma "Un Ponte per l'occupazione": avviso per la costituzione del Catalogo dei percorsi formativi settoriali e specialistici, finanziato con il reimpiego delle risorse liberate a seguito della selezione di operazioni coerenti ai sensi della D.G.R. n. 1759 del 15 Dicembre 2007.

Premessa

Il corso Lady & Mr.Chef: Promotori dell'eno-gastronomia lucana è il corso IFOA inserito nel Catalogo dei Percorsi Formativi Settoriali e Specialistici realizzato nell'ambito dell'Azione Sperimentale "Un Ponte per l'Occupazione" promossa dalla regione Basilicata per favorire l'inserimento professionale di giovani lucani. Nei contenuti la proposta rappresenta lo sviluppo di un lavoro avviato nel 2004 da IFOA e Federazione Italiana Cuochi per la valorizzazione della cucina mediterranea, via via arricchito da importanti apporti ed esperienze, e intende sperimentare una figura professionale nuova, quella dello chef esperto di prodotto locale e turismo enogastronomico, in grado di favorire l'integrazione degli operatori della filiera e valorizzare concretamente le straordinarie ricchezze dei territori lucani.

Negli ultimi 10 anni il turismo lucano ha registrato un trend costante di crescita. L'interesse prevalente dei visitatori è declinabile lungo l'asse di posizionamento natura - cultura, per il quale il mercato riconosce alla Basilicata un vantaggio ancora tutto da scoprire. Le attrattive enogastronomiche dei territori lucani giocano un ruolo centrale per assecondare le evoluzioni in atto, a cominciare dalla crescente sensibilità del nuovo turista ai fattori di trasparenza, essenzialità e territorialità del prodotto/servizio, e potranno creare nuove opportunità di sviluppo per tutti i comparti della filiera. Per agire in modo efficace in questo scenario occorre tuttavia affrontare il nodo principale, ovvero l'integrazione dell'offerta. Nei distretti enogastronomici più noti al mondo, la cooperazione tra produttori agricoli, ristoratori ed operatori dell'accoglienza è la chiave del successo. Ciò in quanto per il visitatore l'esperienza del soggiorno è il risultato della capacità dei singoli attori di integrarsi e valorizzarsi reciprocamente, come unico insieme. In Basilicata, come in larga parte del nostro mezzogiorno, le straordinarie ricchezze paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche potranno dispiegare pienamente le proprie potenzialità solo con un deciso passo in avanti verso la cooperazione. Questa è la grande sfida del futuro. In questa direzione la formazione rivolta a nuove generazioni di operatori, può giocare un ruolo importante.

Obiettivi

Per favorire l'integrazione degli operatori della filiera turistica ed enogastronomica, la presente proposta si basa su alcune scelte di fondo:

1. la cucina quale filo conduttore e fattore integrante delle attrattive enogastronomiche, e più in generale turistiche, lucane;
2. la conoscenza approfondita delle principali produzioni tipiche lucane e del loro tradizionale percorso verso la tavola;
3. la conoscenza delle componenti essenziali per la programmazione e la gestione di itinerari enogastronomici.

Sbocchi occupazionali

La figura in uscita dal percorso proposto è, anzitutto, un allievo chef, che porterà nel settore ristorativo lucano, oltre ad un buon livello di conoscenze delle tecniche di cucina, la conoscenza approfondita del prodotto locale e la prospettiva di inserimento dei circuiti enogastronomici. Sulle basi delle proprie inclinazioni, i partecipanti potranno tuttavia intraprendere altre strade: presso produttori o associazioni di produttori per organizzare la vendita diretta attraverso l'integrazione con le altre componenti della filiera, oppure nel variegato mondo della comunicazione ed organizzazione eventi del settore enogastronomico o presso agenzie e tour operator per la programmazione e gestione di itinerari.

"Lady Chef" in quanto vogliamo che le donne si sentano direttamente e pienamente coinvolte nella proposta formativa e portare la loro particolare capacità di "fare sistema" in un settore, ancora troppo al maschile, nel quale ci sono concrete possibilità di inserimento occupazionale.

Destinatari

Il corso è rivolto a **giovani laureati e/o diplomati** nei diversi percorsi scolastici, **residenti in Basilicata** e di **età compresa tra i 18 e i 35 anni** che, nell'ambito dell'azione "Un Ponte per l'occupazione", sono già stati selezionati attraverso l'avviso pubblico, approvato con D.G.R. n.1730 del 18/10/2010.

Contenuti principali

Il percorso formativo è strutturato sulle seguenti principali aree di competenza:

- AREA TECNICHE DI CUCINA, finalizzata a rilasciare la qualifica di cuoco;
- AREA PRODOTTO AGROALIMENTARE TIPICO LUCANO, nella quale sarà erogata la formazione utile al rilascio dell'attestato di Sommelier ed assaggiatore di olio;
- AREA MARKETING TURISTICO ED ENOGASTRONOMICO, finalizzata a trasferire capacità di programmazione e gestione di itinerari;
- AUTO IMPRENDITORIALITÀ, finalizzata ad esplorare le molteplici opportunità di fare impresa nel settore.

Certificazioni rilasciate

- QUALIFICA PROFESSIONALE DI CHEF (CODIFICA 5.2.2.1 MINISTERO DEL LAVORO) con l'Attestazione di Competenze rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi.
- ATTESTAZIONE DI ASSAGGIATORE DI OLIO rilasciata da Assoprol.
- ATTESTAZIONE PROPEDEUTICA AL CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO DA SOMMELIER rilasciato dall'Associazione Sommelier Italiana (A.I.S.).
- ATTESTAZIONE PROPEDEUTICA AL CONSEGUIMENTO DELL'ATTESTATO DI MAESTRO ASSAGGIATORE SALUMI rilasciata dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (O.N.A.S.).
- DIPLOMA DI PARTECIPAZIONE E IDONEITÀ FISIOLÓGICA (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
- ATTESTAZIONE DI ALIMENTARISTA
- ATTESTAZIONE DI PRIMO SOCCORSO

Servizi agli allievi

IFOA riconoscerà un'indennità integrativa complessiva di € 1.000,00 per ogni allievo che avrà frequentato almeno il 70% delle ore previste per la fase d'aula e di stage, in aggiunta all'indennità riconosciuta direttamente dalla Regione Basilicata ai beneficiari dell'azione sperimentale "Un Ponte per l'Occupazione" (valore massimo €12000).



Sapere utile

LADY & MR.CHEF

Promotori della Enogastronomia lucana

Determina Dirigenziale n. 1513 del 23/12/2011 pubblicata su BUR n.1 del 05/01/2012

REGIONE BASILICATA – Programma "Un Ponte per l'occupazione": avviso per la costituzione del Catalogo dei percorsi formativi settoriali e specialistici, finanziato con il reimpiego delle risorse liberate a seguito della selezione di operazioni coerenti ai sensi della D.G.R. n. 1759 del 15 Dicembre 2007.

Moduli didattici

SVILUPPO DELLA PERSONA (50 ore)

- orientamento alla figura professionale
- legislazione del settore turistico
- ricerca attiva del lavoro
- politiche attive del lavoro
- le pari opportunità

AUTOIMPRENDITORIALITA' (60 ore)

- cenni del diritto del lavoro
- business plannig
- start up di impresa
- strumenti e tecniche di comunicazione aziendale

A QUALITA' E LA SICUREZZA AZIENDALE (24 ore)

- aspetti igienico-sanitari e legislazione di riferimento
- il sistema HACCP e la certificazione di qualità
- norme di primo soccorso ed idoneità sanitaria
- aspetti generali del D.Lgs. 81/88 e successive modifiche
- Legislazione di riferimento

IL SETTORE CUCINA E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO (274 ore)

- cenni storici sull'alimentazione e la cucina
- il settore cucina (lay out, attrezzature e personale di cucina)
- gli alimenti: classificazione e gruppi alimentari
- aspetti salutistici e nutrizionali della cucina
- la conservazione degli alimenti
- organizzazione e preparazione del servizio di cucina (mise en place, lavorazioni preliminari, operazioni di taglio)
- i fondi e le preparazioni base
- i sistemi di cottura degli alimenti
- il menù
- la formazione del sommelier, le tecniche di servizio e la degustazione
- corso per assaggiatore ufficiale di olio

IL PRODOTTO TIPICO LUCANO (180 ore)

- caratteristiche fondamentali dell'enogastronomia lucana
- i prodotti tipici e locali
- alimenti di origine vegetale
- i farinacei e i prodotti di base
- le carni e i salumi
- il latte e i suoi derivati
- tecniche di cucina per la valorizzazione del prodotto tipico lucano

GEOGRAFIA TURISTICA (36 ore)

- conoscenza del territorio: la Basilicata e le sue valenze turistiche
- identità storica, architettonica, naturale e monumentale della Basilicata

MARKETING TURISTICO (120 ore)

- psicologia e sociologia del turismo
- analisi dei flussi turistici
- mappatura del settore turistico: domanda ed offerta del territorio
- strumenti ed azioni nelle politiche di marketing applicate al settore turistico
- programmazione degli itinerari turistici

RICERCA (196 ore)

- ricerca ed analisi degli aspetti territoriali e culturali per la creazione di itinerari enogastronomici
- project work (attività outdoor)

TIROCINIO FORMATIVO (6 mesi circa)

Il tirocinio formativo sarà realizzato presso le n.45 aziende lucane che hanno aderito al progetto. Per l'elenco dettagliato della aziende aderenti visionare la scheda corso del catalogo (**allegato IV**).

Metodologie Didattiche

Si alterneranno sessioni di aula frontale, laboratori di cucina, visite in azienda, formazione a distanza e la realizzazione a cura dei partecipanti e guidata da esperti di itinerari enogastronomici.

L'Area di competenze Tecniche di cucina sarà integralmente svolta in laboratori di cucina dotati delle più avanzate attrezzature e della partecipazione di chef di primo livello nello scenario nazionale ed internazionale.

Il percorso didattico è impostato su costanti contatti e collaborazioni con le principali organizzazioni regionali di supporto tecnico alle realtà produttive locali e direttamente con i produttori per conoscere a fondo le caratteristiche peculiari del prodotto e dei processi correlati, e sulla progettazione e produzione concreta di itinerari enogastronomici a cura dei partecipanti.

Docenti

Qualificati operatori dei settori ristorazione - promozione turistica e comunicazione con esperienza pluriennale nelle rispettive aree di competenza.

Il corpo docente pertanto vedrà rappresentate tutte le anime del filiera enogastronomica e turistica, locale e nazionale, dagli Chef della Federazione Italiana Cuochi ai giornalisti specializzati su riviste di settore, dagli operatori di turismo incoming con specializzazione in itinerari enogastronomici ai consulenti aziendali per le aree trasversali della sicurezza al margine e promozionalizzazione di servizi e prodotti turistici fino ai ricercatori impegnati nella protezione e valorizzazione dei prodotti tipici lucani. Per l'elenco dettagliato dei professionisti coinvolti visionare la scheda corso del catalogo (**allegato IV**).

Durata

La durata del percorso è di n. **940 ore** così distribuite:

- **744 ore** di lezioni in aula;
- **196 ore** di attività di ricerca e formazione outdoor (Project work);

Al termine del corso gli allievi svolgeranno un periodo di **tirocinio formativo** della durata di **6 mesi**, presso le aziende già individuate in progetto.

Sede

Il percorso formativo prevede la realizzazione di n. 2 edizioni.

L'EDIZIONE DI MATERA si svolgerà presso la sede:

IFOA Vico I° La Martella n. 11/13 e presso il Laboratorio di cucina dell'azienda B.M.D. Srl via Del Commercio - PAIP 2

L'EDIZIONE DI TITO SCALO (PZ) si svolgerà presso:

SATRIANO S.r.l. - C.da Serra, n.14

PARTNERS dell'iniziativa



Per Informazioni

ifoa - Area Basilicata - www.ifoa.it

Via Vico I° La Martella, 11/13 - 75100 Matera
dal lunedì al venerdì ore 10.00-12.00 / 15.00 -17.00
Tel. 0835 262620

Rif. Gianbartolo BARBERIO
Cell. 335 12 64 097
e-mail: ifoabasilicata@ifoa.it

UN PONTE PER L'OCCUPAZIONE

