

ALLEGATO IV: Scheda informativa sintetica dell'offerta formativa

TITOLO: **LADY & MISTER CHEF, PROMOTORI DELL'ENOGASTRONOMIA LUCANA**

AREA TEMATICA

Il percorso formativo proposto mira alla professionalizzazione di operatori da occupare nel settore Turismo – Aree della Ristorazione e Valorizzazione /Promozione delle Produzioni Tipiche Enogastronomiche, con particolare attenzione agli aspetti di marketing e commercializzazione dell'Offerta Turistica Territoriale Integrata e promozione della Bio-Agro_Diversità come elemento caratterizzante del patrimonio culturale ed ambientale della Basilicata. 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, quello 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.

Scenario

Negli ultimi 10 anni il turismo lucano ha registrato un trend costante di crescita principalmente dovuto al mercato nazionale, con presenze provenienti dalle regioni vicine (Campania e Puglia), ma con significativi aumenti anche di altre regioni, quali Lazio e Lombardia. 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 nuove strategie regionali di marketing turistico (APT Basilicata 2011) agiscono infatti sul *concept* "Basilicata, giardino segreto degli italiani" e lanciano il nuovo *claim*: "Basilicata. Bella scoperta". Tale strategia. Tale strategia riflette, inoltre, le conseguenze che l'attuale crisi economica genera sui comportamenti di consumo, ovvero la crescente sensibilità del consumatore ai fattori di trasparenza, essenzialità e territorialità del prodotto/servizio.

In questo scenario le attrattive enogastronomiche dei territori lucani giocano un ruolo centrale per assecondare le evoluzioni in atto 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, infatti 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 la presente proposta segue il semplice principio che per integrare le parti occorre innanzitutto conoscerle davvero, saper individuare e condividere interessi ed obiettivi comuni, praticarli nel concreto con visione e capacità operativa. Le scelte di fondo della proposta e le aree di competenza e professionalità su cui agisce, sono quindi:

- la cucina quale filo conduttore e fattore integrante della attrattività enogastronomiche, e più in generale turistiche, lucane;
- la conoscenza approfondita delle principali produzioni tipiche lucane e del loro tradizionale percorso verso la tavola;
- la conoscenza delle componenti essenziali per la programmazione e la gestione di itinerari enogastronomici;
- la capacità di visione strategica e gestione manageriale per generare valore dall'integrazione – competenze imprenditoriali.

Il percorso formativo trasferisce ai partecipanti elementi teorici e tecnici sulle 4 aree principali (cucina, prodotto, marketing turistico e imprenditorialità con specifiche certificazioni in uscita

- Qualifica professionale di Chef (codifica 5.2.1. Ministero del lavoro)

- Attestazione di competenze rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi
- Attestazione propedeutica alla figura di Somelier rilasciato dall'Associazione Somelier Italiana (A.I.S.)
- Attestazione di Assaggiatore di Olio rilasciata da ASSOPROL
- Attestazione di Assaggiatore di Salumi rilasciata da ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
- Attestazione di Alimentarista
- Attestazione di primo soccorso

La figura in uscita del percorso proposto è, anzitutto, un allievo chef, che porterà nel settore ristorativi 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 di eventi del settore enogastronomico o presso agenzie e tour operator per la programmazione e gestione di itinerari.

“Lady” 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.

1. DESTINATARI caratteristiche sintetiche (Max 2000 caratteri)

Il percorso formativo, riservato a diplomati e laureati disoccupati o inoccupati con una età compresa tra i 18 e i 35 anni e residenti in Basilicata, si integra a tutti i percorsi scolastici già conclusi e/o intrapresi dai partecipanti, evidenziando le seguenti caratteristiche base:

1. soggetti che hanno già concluso il ciclo di studio previsto e che hanno maturato scarse e poco significative esperienze professionali coerenti alla propria disciplina di studi e/o si ritrovano, senza alcun tipo di esperienza lavorativa o con forme informali, sommerse ed intermittenti, in possesso di un titolo di studio difficilmente spendibile in relazione alle opportunità lavorative espresse sul territorio (per lo più per scelte formative inadeguate o non in linea con l'evoluzione del mercato del lavoro) e/o che non sono stati in grado di specializzarsi in ambiti e con funzioni coerenti all'evoluzione e contingenze sociali e culturali in atto;
2. soggetti che non hanno concluso il ciclo di studio universitario previsto e/o non in regola che hanno necessità di riorientarsi e soprattutto acquisire attraverso un percorso di formazione strutturato, competenze tecnico specialistiche di base;
3. soggetti, con particolare riferimento alle donne disoccupate/inoccupate e con famiglia, che hanno necessità di coniugare esigenze personali e sociali o persone con una età elevata che interpretano il percorso formativo come una chiave di ingresso nel mondo del lavoro.

3. DURATA (in ore): 940

4. ORGANIZZAZIONE DEL CORSO (Max 2000 caratteri)

Il corso è stato strutturato con una impronta multidisciplinare e l'apporto organizzativo di risorse professionali di grande spessore e valenza a livello nazionale ed internazionale (prevalentemente executive chef, esperti di settore e poi contesti produttivi ed imprenditoriali locali) ed il supporto di partner quali F.I.C. con l'Ateneo della Cucina Italiana, l'Unione Regionale Cuochi Lucana, A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), FEDERALBERGHI Basilicata, SLOWFOOD Basilicata, CONFCOMMERCIO Potenza e Matera, CONFESERCENTI Potenza e Matera, COLDIRETTI Basilicata, ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), A.P.A. (Associazione Provinciale Allevatori), Consorzio Agrituristico "LE MASSERIE DEL FALCO GRILLAIO", Consorzio Tutela del Pane di Matera" in grado di sviluppare un contesto formativo di eccellenza e creare i presupposti per una figura professionale nuova ed innovativa cioè quella dello CHEF esperto di prodotto locale e turismo enogastronomico.

Pertanto il conseguimento di questo obiettivo didattico ha posto alla base dell'organizzazione corsuale 3 linee di azione:

1. la fase in ingresso che mira all'acquisizione a livello teorico di conoscenze di base (in termini di orientamento ed autoimprenditorialità) che influiranno sullo sviluppo della persona e conoscenze fondamentali con l'avvio della fase pratica (in laboratorio di cucina) per l'integrazione di competenze ed abilità professionale alla base delle caratteristiche professionali dell'operatore di cucina e l'acquisizione delle prime certificazioni ufficiali (attestato di alimentarista, attestato di addetto al primo soccorso, attestato rilasciato dall'A.I.S. propedeutico alla figura di sommelier, attestato rilasciato dall'ASSOPROL per l'inserimento nell'albo ufficiale degli assaggiatori di olio, attestato rilasciato dall'ONAS di assaggiatore di salumi);
2. la fase di specializzazione che prevederà oltre allo svolgimento di sessioni monotematiche verticali organizzate con visite esterne nei comparti produttivi di riferimento, dissertazione in aula ed approfondimento laboratoriale con la preparazione/presentazione dei piatti tipici della cucina lucana, l'acquisizione di conoscenze specifiche e nozioni tecniche indirizzate a fornire gli strumenti didattici per l'ideazione e costruzione degli itinerari turistici;
3. la fase di ricerca, articolata in aula con il completamento e compiuta definizione delle caratteristiche in uscita della figura professionale dell'enogastronomo esperto di itinerari turistici e l'approfondimento outdoor attraverso il project work (ricerca ed analisi degli aspetti territoriali e culturali per la creazione di itinerari eno-gastronomici all'esterno).

Al termine del corso e previo esame finale di qualifica ai sensi della normativa regionale vigente, i partecipanti conseguiranno la qualifica riconosciuta di CHEF (class. professioni Ministero del Lavoro cod. 522126) oltre ai summenzionati attestati riconosciuti a livello nazionale di:

- Assaggiatore Olio,
- Assaggiatore Salumi
- Propedeutico Sommelier

4.1 DATE (previste) Avvio Marzo 2012 Termine maggio 2013 (comprensivo di tirocinio)
4.2 DURATA in giorni 180 giorni di formazione e 117 di tirocinio
4.3 ORARIO Mattina da 9,00 a 13,00 Pomeriggio da 14,00 A 16,00
4.4 SEDE Edizione di Matera: <ul style="list-style-type: none"> - Aula: sede IFOA Vico I° La Martella n. 113 MATERA - Laboratorio di cucina: sede B.M.D. Srl – via Del Commercio – PAIP 2 – 75100 Matera Edizione di Potenza: <ul style="list-style-type: none"> - Aula e Laboratorio di Cucina: sede SATRIANO S.r.l. – C.da Serra, n° 14 – 85050 Tito (Pz)
6.1 NUMERO partecipanti Min. 8 Max 20
6.2 REQUISITI D'INGRESSO: Descrizione del sistema di valutazione dei requisiti d'ingresso Max 2000 caratteri (allegare lo strumento di accertamento dei requisiti prescelto con correttore) Il percorso ha un principale REQUISITO d'ingresso, quello di una chiara e forte motivazione ad operare nel settore ristorativo ed enogastronomico. E' preferibile un livello minimo di conoscenze tecniche nelle aree delle caratteristiche del prodotto tipico, della dieta e cucina e del marketing turistico indagabile con il questionario di n. 26 domande a risposta chiusa allegato.
7. OBIETTIVI FORMATIVI (in termini di competenze che il corso si prefigge di raggiungere) – Max 1000 caratteri Il percorso formativo è finalizzato a creare figure professionali in grado di integrare e far maggiormente collaborare ristoratori e produttori agricoli, creando in tal modo lo sviluppo dell'offerta di percorsi ed itinerari enogastronomici. Gli obiettivi formativi sono pertanto mirati a trasferire conoscenze ed abilità nelle tecniche di cucina, conoscenza delle caratteristiche e delle valenze del prodotto tipico lucano, marketing turistico per interpretare le evoluzioni della domanda e programmare adeguate offerte di itinerari. Il percorso formativo trasferisce ai partecipanti elementi teorici e tecnici sulle 4 aree principali (cucina, prodotto, marketing turistico e imprenditorialità con specifiche certificazioni in uscita) <ul style="list-style-type: none"> - Qualifica professionale di Chef (codifica 5.2.1. Ministero del lavoro) - Attestazione di competenze rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi - Attestazione propedeutica alla figura di Somelier rilasciato dall'Associazione Somelier Italiana (A.I.S.) - Attestazione di Assaggiatore di Olio rilasciata da ASSOPROL - Attestazione di Assaggiatore di Salumi rilasciata da ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) - Attestazione di Alimentarista - Attestazione di primo soccorso
8. CONTENUTI (articolato in moduli formativi) - Max 1000 caratteri a modulo Modulo didattico 1: SVILUPPO DELLA PERSONA (n. 50 ore) Il modulo mira all'accoglienza ed inserimento della figura professionale con la presentazione del percorso formativo, attraverso una ricognizione delle abilità presenti (conoscenze, capacità e competenze) e delle motivazioni, per la definizione dell'obiettivo professionale e del piano di sviluppo personale, fornendo ampie conoscenze sulle dinamiche del mondo del lavoro, con particolare

riferimento al settore turistico applicato al comparto della ristorazione ed ai relativi riferimenti normativi.

Argomenti:

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

Modulo didattico 2: AUTOIMPRENDITORIALITA' (n. 60 ore)

Il modulo mira alla promozione ed incremento di conoscenze fondamentali e competenze tecniche a livello professionale e personale, in grado di fornire un sostegno concreto nella realizzazione di valide idee imprenditoriali, applicate al comparto del turismo.

Argomenti:

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

Modulo didattico 3: LA QUALITA' E LA SICUREZZA AZIENDALE (n. 24 ore)

Il modulo mira all'informazione/formazione sui presupposti basilari della normativa igienico sanitaria (con relativo conseguimento dell'attestato di alimentarista) e della sicurezza sui luoghi di lavoro, oltre alla conoscenze delle principali norme ed interventi normativi del settore.

Argomenti:

- 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

Modulo didattico 4: IL SETTORE CUCINA E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO (274 ore)

Il modulo mira alla conoscenza delle caratteristiche ed organizzazione in cucina; inoltre prevede l'avvio della fase laboratoriale con le attività di processamento degli alimenti e le preparazioni base in cucina. E' prevista il conseguimento dell'attestato propedeutico alla figura di sommelier rilasciato dall'A.I.S. dell'attestato di assaggiatore di olio rilasciato da U.PR.O.L..

Argomenti:

- 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

Modulo didattico 5: IL PRODOTTO TIPICO LUCANO (n. 180 ore)

Il modulo mira alla conoscenza approfondita dei prodotti tipici e locali della Basilicata e sarà articolato con visite esterne nei contesti produttivi lucani e sessioni laboratoriali articolati nella presentazione dei prodotti e successiva preparazione in cucina. Al termine sono previsti approfondimenti con dimostrazioni/esercitazioni in laboratorio di cucina da parte di maestri di cucina di fama nazionale/internazionale. E' previsto il conseguimento dell'attestato di assaggiatore di salumi rilasciato dall'O.N.A.S. -

Argomenti:

- 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

Modulo didattico 6: GEOGRAFIA TURISTICA (n. 36 ore)

Il modulo mira alla conoscenza, analisi e potenzialità del territorio unitamente allo studio delle identità peculiari di carattere storico, architettonico, naturale e monumentale della Basilicata.

Argomenti:

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

Modulo didattico 7: MARKETING TURISTICO (n. 120 ore)

Il modulo mira alla conoscenza ed applicazione dei principi di marketing applicati al settore turistico per lo studio e la creazione degli itinerari turistici, nonché acquisire le nozioni e capacità tecnico professionali per individuare nicchie di mercato e di target verso le quali effettuare precise azioni di comunicazione, intavolare trattative di vendita e conseguire adesioni a pacchetti turistici alternativi, oltre eventualmente assistere ed accompagnare il turista.

Argomenti:

- 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

Modulo didattico 8: RICERCA (n. 196 ore)

Il modulo è strutturato in due fasi:

1. la prima fase in aula (n.40 h) fornirà gli elementi di conoscenza ed approfondimento delle caratteristiche fondamentali a livello territoriale e culturale della Basilicata ed anche delle altre realtà meridionali legate alla tradizione della cucina tipica mediterranea.
2. la seconda fase, preponderante a livello temporale (n.156 h) si configurerà come formazione outdoor realizzata all'esterno attraverso un project work assistito a cura degli allievi, in forma singola e di gruppo, strutturata con la ricerca, analisi ed interpretazione degli aspetti territoriali/culturali rappresentativi e peculiari della Basilicata, al fine di promuovere e valorizzare il territorio con l'attività di ideazione, sviluppo, programmazione ed infine presentazione dei modelli di itinerari eno-gastronomici insieme con la pianificazione dei servizi turistici complementari e/o di supporto.

Argomenti:

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

9. METODOLOGIE DIDATTICHE - Max 2000 caratteri

La metodologia didattica utilizzata da IFOA è frutto dell'ormai trentennale esperienza di progettazione e realizzazione di progetti formativi dell'Istituto; prevista/richiamata dalle procedure elaborate dall'Istituto nell'ambito del Sistema Qualità redatto secondo le norme ISO 9001:2000, il capitolo 4 *Processi di Core Business: erogazione del servizio (gestione)* del Manuale della qualità ed in particolare la procedura PI/04/04 *Procedura per l'erogazione di formazione corsuale* stabiliscono i criteri di erogazione del corso in un'ottica di qualità anche in riferimento all'effettivo apprendimento da parte degli allievi.

Il principio alla base dell'implementazione delle metodologie didattiche e formative si basa sul presupposto che è necessario non solo trasferire *adeguate e funzionali* competenze professionali, ma fornire ai destinatari motivi e sollecitazioni per coinvolgere, rimotivare e supportare le scelte formativo-professionali.

Tale metodologia mira a stabilire con ogni partecipante un rapporto **personalizzato** teso a favorire i processi cognitivi: pertanto ad ognuno di loro viene chiesto di condividere gli obiettivi formativi, orientativi e di supporto all'aula attraverso la condivisione e la sottoscrizione del **Patto formativo** in virtù del quale saranno poi chiamati, alla verifica ed alla valutazione, in itinere e finale, dei risultati e degli obiettivi raggiunti.

Sarà utilizzata una **metodologia didattica attiva** prevedendo una forte integrazione e sequenzialità tra momenti di trasmissione teorica dei contenuti fondamentali e professionalizzanti (attività d'aula) in riferimento alla figura obiettivo (comprese le testimonianze di settore) e la fase applicativa in laboratorio di cucina che si articolerà con esercitazioni individuali e/o di gruppo, dimostrazioni, visite guidate ed infine l'attività outdoor con il project work all'esterno.

L'erogazione della didattica sarà articolata con una frequenza quotidiana di massimo 8 ore giornaliere.

10. DOCENTI PREVISTI PER IL CORSO - Specificare professionalità - Max 1000 caratteri per ciascun docente

1. **Gioino Angela Maria**, in possesso del DU in Marketing conseguito presso l'Università degli Studi di Bari e formazione triennale al Counseling conseguita presso il Centro Energie di S. Spirito (BA); esperienza pluriennale nell'ambito dei processi formativi in ambito coordinamento e orientamento professionale svolto presso enti pubblici e soggetti privati.

2. **Loizzo Antonio Vincenzo** in possesso del diploma di Ragioneria e già consulente del lavoro con esperienza pluriennale nel campo del diritto del lavoro e contrattualistica; esperienza didattica continuativa presso enti pubblici e soggetti privati nelle materie di riferimento.

3. **Monarda Piero** in possesso della laurea in Tecnologie delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti Alimentari conseguita presso l'Università di Bari (Facoltà di Agraria) con esperienza lavorativa presso laboratorio di analisi chimico-microbiologico alimentare ed esperienza didattica nell'ambito dell'Igiene e Sicurezza Alimentare presso enti pubblici e soggetti privati.

4. **Di Mauro Paolo** in possesso della laurea in Medicina conseguita presso l'Università di Bari e successiva specializzazione in Medicina del Lavoro, libero professionista con esperienza professionale in qualità di consulente in materia di primo soccorso e verifiche tecniche ai sensi del D.Lgs. 81/88 e successive modifiche nonché tecnico abilitato al rilascio di idoneità sanitaria presso soggetti privati ed enti pubblici; esperienza didattica presso soggetti privati ed enti pubblici per il rilascio dell'attestato di idoneità sanitaria.

5. **Lacertosa Giovanni** in possesso della laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Bologna con esperienza lavorativa presso Metapontum Agrobios in qualità di ricercatore e responsabile dell'Unità di Agronomia nonché tecnico assaggiatore Panel olio e miele presso enti pubblici e soggetti privati; esperienza didattica presso l'Università della Basilicata, istituti scolastici e soggetti privati in qualità di docente sull'olio di oliva vergini ed extravergini e sulla valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche

6. **D'Alessandro Stefania** in possesso della laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Bari, con esperienza lavorativa in corso presso la Regione Basilicata (Dipartimento Agricoltura S.R.E.M.) ed altre esperienze presso enti pubblici e soggetti privati; esperienza didattica primaria in qualità di docente per corsi di assaggiatore d'olio e materie affini a livello pubblico e privato.

7. **Semeraro Vito** in possesso di diploma IPSSAR conseguito presso l'Istituto Statale Perotti di Bari, con

consolidata esperienza professionale in qualità di executive chef presso strutture alberghiere e complessi turistici di eccellenza; esperienza didattica pluriennale presso l'istituto Arte Culinaria CAST ALIMENTI di Brescia e presso la Scuola di Cucina "Dolce e Salato" di Maddaloni (Caserta).

8. **Ricci Antonella** in possesso di diploma IPSSAR e laurea in Scienze Economiche e Bancarie, svolge attualmente l'attività lavorativa in qualità di executive chef presso il ristorante "Al fornello da Ricci" sito a Ceglie Messapica (BR) e inserito da anni nelle più conosciute e qualificate guide di enogastronomia a livello nazionale; esperienza didattica e collaborazione tecnica in ambito ristorativo presso emittenti televisive a livello nazionale (Gambero Rosso, Chanel RAI Sat, RAI, etc.) e collaborazioni in qualità di docenze specialistiche presso l'IPSSAR di Ceglie Messapica, di Castellana Grotte e Bari e IFOA presso la sede formativa di Alberobello. Dal 2005 collabora con la Scuola Internazionale di Alta Cucina ALMA di Colorno (Parma).

9. **Sookar Vinobha** nato a Port Luis delle Mauritius ed in possesso del diploma istituto alberghiero conseguito presso la scuola IVTB delle Mauritius, attualmente svolge l'attività lavorativa in qualità di chef presso il ristorante "Al fornello da Ricci"; dal 2008 collabora con la Scuola Internazionale di Alta Cucina ALMA di Colorno (Parma) e presso l'emittente televisiva Gambero Rosso per docenze specialistiche.

10. **D'Agostino Michele** in possesso di diploma di tecnico per la ristorazione conseguito presso l'IPSSAR di Molfetta, attualmente riveste la carica di coordinatore dell'Ateneo della Cucina nell'ambito della Federazione Italiana Cuochi; svolge la propria attività lavorativa in qualità di consulente esterno con la qualifica di executive chef e direttore generale food and beverage manager presso strutture alberghiere e complessi turistici di eccellenza. Esperienza didattica in seno alla Federazione Italiana Cuochi e presso ICE a livello internazionale.

11. **De Giuseppe Raffaele** in possesso del diploma IPSSAR conseguito presso l'istituto statale Perotti di Castellana Grotte (BA), con esperienza lavorativa pluridecennale presso strutture alberghiere e ristoranti di eccellenza in qualità di executive chef e di restaurant manager; esperienza didattica presso la BOSCOLO ETOILE ed attualmente la TUSCANIA BOSCOLO ETOILE, nonché collaborazione in qualità di docente presso l'Ente Bilaterale del Turismo Puglia, Matarrese Grandi Impianti ed IFOA presso la sede formativa di Alberobello e di Potenza.

12. **Brucoli Michele** in possesso di laurea in scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Bari lavora presso la Regione Basilicata - Dipartimento Agricoltura con la pregressa funzione di "divulgatore specializzato in marketing agroalimentare" ed attualmente con la funzione di "responsabile comunicazione esterna"

13. **Croce Erica** in possesso di laurea in Lettere conseguita presso l'Università degli Studi di Padova e successiva specializzazione in Economia e gestione del turismo conseguita presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, svolge l'attività di libero professionista in seno alla propria società Meridies con mansioni di consulenza, marketing, ricerca comunicazione ed editoria in ambito turistico. Dal 2007 docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con docenze specialistiche in ambito turismo, territorio e gastronomia regionale italiana.

14. **Perri Giovanni** in possesso di laurea in Geografia conseguita presso l'Università degli Studi La Sapienza di Roma e successiva specializzazione in Economia e gestione del turismo conseguita presso l'Università Ca' Foscari di Venezia, svolge l'attività di libero professionista in seno alla propria società Meridies con mansioni di consulenza, marketing, ricerca comunicazione ed editoria in ambito turistico.

Dal 2007 docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo con docenze specialistiche in ambito turismo, geografia dei terroir e cartografia.

15. **Nobile Antonio** in possesso del diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Matera, svolge l'attività professionale in qualità di responsabile reparto pizzeria; esperienza didattica dal 2010 per la formazione di addetti prodotti da forno per conto di AGEFORMA di Matera.

16. **Liuzzi Giovanni** in possesso di laurea in Economia e Commercio conseguita presso l'Università di Bari svolge la propria attività professionale in qualità di consulente aziendale in ambito marketing e finanza presso enti pubblici e soggetti privati; esperienza didattica svolta principalmente nell'ambito delle materie inerenti la creazione di impresa e marketing presso soggetti privati ed enti di formazione professionale.

17. **D'Onghia Pietro** in possesso di laurea in Scienze Politiche e successiva specializzazione in Management dei network turistico-culturali conseguiti entrambi presso l'Università degli Studi di Bari; svolge in qualità di libero professionista attività di consulenza presso enti pubblici e privati nell'area marketing e geografia turistica.

Attività di docenza svolta presso enti di formazione professionale accreditati in ambito marketing turistico.

18. **Tria Mariano** in possesso di laurea in Economia e Commercio conseguita presso l'Università degli Studi di Bari; svolge in qualità di consulente attività di marketing e di comunicazione rivolta principalmente al settore turistico presso strutture alberghiere e ristoranti di eccellenza oltre ad aziende private che operano nel settore agroalimentare. Associa una consolidata esperienza didattica ormai pluridecennale presso enti pubblici e soggetti privati nell'ambito dell'area comunicazione aziendale ed interpersonale.

19. **Cufino Claudio** in possesso del titolo di scuola media superiore conseguito presso l'Istituto professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato di Potenza, riveste l'incarico di dirigente presso l'associazione UPROL; l'esperienza didattica si articola specificatamente nell'ambito dei corsi per assaggiatori di olio organizzati dall'UPROL

20. **Di Pede Pasquale** in possesso del diploma di Maturità Scientifica conseguito presso l'Istituto Statale "Dante Alighieri" di Matera, ricopre attualmente l'incarico di direttore presso la Confesercenti della Provincia di Matera.; nel contempo ha rivestito la carica di Consigliere presso l'Amm. Provinciale di Matera con l'incarico di Presidente della 5° Commissione Consiliare Permanente Formazione, Lavoro, Pari Opportunità. Esperienza didattica con funzioni di tutoraggio e coordinamento dei corsi finanziati dalla Regione Basilicata in seno alla Confesercenti di Matera oltre a docenze specialistiche presso enti privati in ambito commercio e turismo.

21. **Ventrella Leonardo Antonio** in possesso del diploma di Maturità Scientifica e giornalista pubblicitaria, ricopre attualmente l'incarico di direttore presso la Confcommercio – Unione Provinciale del Commercio, turismo e Servizi di Matera oltre a numerosi incarichi rivestiti ed ancora in atto presso la PP.AA. in ambito regionale e provinciale. Consolidata esperienza didattica in qualità di responsabile dei corsi di formazione autorizzati dalla Regione Basilicata ed attuati dalla Confcommercio di Matera per il conseguimento delle abilitazioni e/o certificazioni obbligatorie nel comparto alimentare, oltre a svolgere docenze specialistiche presso FOR.TER e corsi liberi.

22. **Liliana Morelli** in possesso della laurea in Giurisprudenza conseguita presso l'Università degli Studi di Bari, svolge attività di libero professionista e consulente in ambito Orientamento con attività di consulenza e docenze specialistiche presso in contesto universitario (CST – Università di Perugia) e scolastici (I.P.S.S. "I. Morra" di Matera, I.T.C. "Olivetti" di Matera, Liceo Scientifico "D. Alighieri" di Matera, etc.), enti pubblici (Provincia di Matera) e soggetti privati (Ageforma, Centro Servizi etc.).

23. **Lopardo Tiziana** in possesso del diploma tecnico della ristorazione conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, dal 1997 svolge la propria attività lavorativa con la mansione di cuoca nell'ambito della ristorazione collettiva; attività didattica con docenze specialistiche nel settore ristorazione svolte dal 1998 presso la società Vivenda SpA e presso l'Istituto Statale Alberghiero di Potenza.

24. **Amato Vito** in possesso del diploma di tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'Istituto Statale Alberghiero di Potenza, dal 2005 svolge la propria attività lavorativa con la funzione di chef presso strutture alberghiere a livello nazionale ed associa esperienza didattica dal 2008 con docenze specialistiche presso l'Istituto Statale Alberghiero e presso l'A.C.P. entrambi di Potenza.

25. **De Muro Mario** in possesso del diploma di qualifica conseguito presso l'IPSSAR di Matera, ha maturato la propria esperienza lavorativa nel settore cucina dal 1980 ed attualmente riveste la funzione di chef presso l'hotel Villa di Cirigliano.

Esperienza didattica nel contesto scolastico e presso soggetti privati con docenze specialistiche in ambito ristorazione

26. **Vaccaro Antonio** in possesso del diploma di maturità di Tecnico delle Attività Alberghiere con qualifica di cucina conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, ha maturato la sua esperienza lavorativa nel settore cucina dal 1979 presso strutture alberghiere e ristoranti a livello nazionale attualmente con la funzione di chef. Esperienza didattica nel contesto scolastico (IPSSAR di Potenza) e soggetti privati (I.B.S.) oltre per l'Associazione Cuochi Potentini, con docenze specialistiche in ambito ristorazione.

27. **Pozzulo Rocco Cristiano**, in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza è insegnante di ruolo presso l'IPSSAO di Potenza dal 1996 per le materie di pratica operativa di cucina. Esperienza didattica dal 2008 al 2009 presso la Scuola Internazionale di Alta Cucina ALMA di Colorno.

28. **Anania Emidio** in possesso di diploma di tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Maratea, svolge la propria attività in cucina con la mansione di chef con esperienza nel settore a partire dal 1990. Esperienza didattica presso l'IPSSAR di Potenza e di Melfi a partire dal 2001 nel settore cucina.
29. **Casale Giuseppe** in possesso del diploma di maturità professionale per Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso IPAS di Potenza; svolge la propria attività lavorativa in qualità di docente di ruolo dal 1978 presso l'IPSSAR di Potenza nell'area *Tecnica dei servizi e pratica operativa in cucina / Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi*; inoltre ha ricoperto incarico di prestigio in seno alla Federazione Italiana Cuochi a livello nazionale e regionale. Esperienza didattica nell'ambito delle attività di formazione rivolte agli operatori professionali di cucina in ambito F.I.C.
30. **Bollettieri Paolo** in possesso della laurea di Ingegneria conseguita presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", svolge la propria attività lavorativa in qualità di libero professionista in ambito sicurezza suoi luoghi di lavoro e dal 1997 collabora a livello didattico con aziende pubbliche e private oltre add enti di formazione nell'ambito dei corsi sulla sicurezza aziendale.
31. **Rubino Roberto** in possesso della laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università degli Studi di Napoli dal 2001 in qualità di consulente tecnico del comparto agroalimentare con enti pubblici (fra i più importanti la Provincia di Potenza, l'ALSIA, comune di Viggianello, GAL Casacastra, etc.). A livello didattico dal 1982 organizza e svolge docenze specialistiche nell'ambito dei corsi di Tecnica Casearia con enti pubblici e soggetti privati e dal 2010 collabora con enti universitari quali l'Università di Cagliari e l'Università della Basilicata nel settore agroalimentare unitamente ad enti di formazine accreditati in Basilicata.
32. **Pessolani Donato** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, ha iniziato nel 1981 la sua esperienza lavorativa in qualità di operatore di cucina sommando *in itinere* varie esperienze presso ristoranti e strutture alberghiere; riveste attualmente la qualifica di direttore di albergo. A livello didattico dal 2004 svolge attività di docenza nell'ambito della III Area presso l'IPSSAR di Potenza.
33. **Rinaldi Donato** in possesso del diploma di tecnico dell'attività ristorativa dal 1987 svolge la propria attività lavorativa in qualità di chef presso strutture ristorative ed alberghiere.
34. **Romano Vincenzo** in possesso del diploma di tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, svolge l'attività lavorativa dal 2006 in qualità di chef presso strutture ristorative della Basilicata.
35. **Giubileo Rocco** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, svolge l'attività lavorativa dal 1985 in qualità di chef presso strutture ristorative ed alberghiere della Basilicata.
36. **Stigliani Antonio** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza è docente di ruolo a partire dal 1989 presso gli IPSSAR della Basilicata in area tecniche di cucina ed organizzazione del servizio.
37. **Vaccaro Domenico Antonio** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza è docente di ruolo a partire dal 1989 presso gli IPSSAR della Basilicata in area tecniche di cucina ed organizzazione del servizio.
38. **Paolucci Giuseppe** in possesso del diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza svolge la sua attività lavorativa in qualità di capo cuoco a partire dal 1995 presso strutture alberghiere e sale ricevimenti
39. **Alba Maria Rosaria** in possesso di laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso l'Università della Basilicata svolge dal 2007 attività di docenza specialistica nell'ambito dei corsi organizzati dall'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi); inoltre dal 2006 collabora con enti pubblici e strutture private nell'ambito di docenze specialistiche del settore agroalimentare
40. **Monetta Michele** in possesso del diploma di maturità scientifica conseguito presso il liceo scientifico "E. Maiorana" di Genzano di L. ricopre dal 2008 l'incarico di Presidente del Consorzio Produttori Biologici.
41. **Millarte Antonella** in possesso della laurea e master in Giornalismo a partire dl 1991 collabora in qualità di consulente area turismo con ITALIA OGGI, nonché negli successivi con la Coldiretti, l'Ass. Allevatori, l'Istituto per il Commercio con l'Estero e la Gazzetta del Mezzogiorno.
A livello didattico ha svolto a partire dal 2007 docenze specialistiche in ambito turistico con istituti scolastici, enti

pubblici e soggetti privati nell'ambito dell'enogastronomia ed itinerari turistici

42. **Viggiano Maria Rosaria** in possesso di laurea in Scienze Politiche conseguita presso l'Università di Firenze, riveste dal 2008 l'incarico di responsabile Risorse Umane; dal 2000 svolge attività didattica presso istituti scolastici e soggetti privati oltre che enti di formazione professionale in ambito comunicazione ed organizzazione aziendale.

43. **Di Lena Angelo Giovanni** in possesso del diploma di Scuola Alberghiera ha maturato una esperienza pluridecennale in ambito della ristorazione presso ristoranti e strutture alberghiere a livello nazionale ed attualmente ricopre l'incarico di direzione ed executive chef. Esperienza didattica maturata a partire dal 2006 presso la Scuola Alberghiera di Cesenatico.

44. **Sciaraffa Giuseppe** in possesso della qualifica alberghiera conseguita presso l'IPSSAR di Potenza ricopre l'incarico di assistente tecnico della cucina presso l'IPSSAR di Potenza.

45. **Caputo Domenico** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, dal 1985 al 2010 ha operato professionalmente presso ristoranti e strutture alberghiere a livello nazionale con la funzione di chef; a livello didattico ha maturato una consolidata esperienza a partire dal 2002 in qualità di docente di materie tecniche presso gli IPSSAR della Basilicata.

46. **Lopardo Antonio** in possesso della qualifica alberghiera conseguita presso IPAS di Potenza ha maturato esperienza professionale a partire dal 1976 con la funzione di chef ed attualmente riveste l'incarico di dipendente pubblico.

47. **Casale Giuseppe** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso IPSSAR di Potenza, è docente di ruolo presso l'IPSSAR di Potenza dal 1978 di materie tecniche della ristorazione e svolge attività di consulenza presso contesti privati che operano nel settore della ristorazione dal 1999.

48. **Paccione Gaetano** in possesso del diploma di Tecnico delle attività alberghiere conseguito presso l'IPSSAR di Potenza, dal 2002 lavora in qualità di chef presso strutture turistico alberghiere.

49. **Schiama Giovanni** in possesso del diploma di Maturità Scientifica riveste attualmente l'incarico di Fiduciario della Condotta SOLW FOOD di Matera ed ha rivestito nel periodo compreso dal 2005 al 2010 la carica di Presidente della Confesercenti Provinciale di Matera. Attualmente riveste l'incarico di direttore del Consorzio di Tutela del Pane di Matera IGP.

50. **Primolevo Marco** in possesso della laurea triennale in Viticoltura ed Enologia conseguita presso l'Università della Basilicata; dal 2001 svolge corsi di formazione professionale per la figura di Sommelier con l'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) e di Enologia.

51. **Malacarne Donato** in possesso del diploma di Tecnico di attività alberghiera conseguito presso l'IPSSAR di Potenza; consolidata esperienza nel settore della ristorazione con la funzione attuale di executive chef e direttore generale. Ha maturato dal 2005 esperienza didattica nell'ambito dei corsi A.I.S: per la formazione professionale di Sommelier e corsi di Enologia.

52. **D'Angelo Vito Giuseppe** riveste attualmente l'incarico di Presidente Regionale dell'A.I.S. Basilicata, con consolidata esperienza professionale a partire dal 2001 con l'A.I.S. a livello nazionale.

53. **Fiorentino Gerardo** in possesso di laurea in economia e Commercio conseguita presso l'Università La Sapienza di Roma, svolge attività di consulenza dal 2005 presso la CAT Confesercenti Srl, oltre ad una consolidata esperienza didattica a partire dal 2002 nell'area "Organizzazione Aziendale".

54. **Daniele Scapicchio** Somelier ufficiale dal 2000 dell'Associazione Italiana Somelier

55. Gerardo Bonelli cuoco dal 1999 e docente presso Istituto Alberghiero di Potenza

56. **Fabio Tacchella** *General Manager Nazionale Italiana Cuochi, senior e junior*, dal 2001 Maestro e chef di cucina vincitore di numerosi premi, concorsi e riconoscimenti a livello internazionale. Esperto nelle nuove tecnologie di cottura e lavorazione degli alimenti, è consulente e progettista di attrezzature e macchinari per la ristorazione. Ha all'attivo l'ideazione e la registrazione di brevetti per sistemi innovativi di cottura. Docente presso rinomate scuole di perfezionamento professionali per la ristorazione, collabora attivamente con la RAI sia partecipando a trasmissioni televisive che come consulente gastronomico. Ha pubblicato "Il grande libro dei Bu_et" "Il grande libro delle decorazioni nei bu_et" "gusto estetico" "cum grano salis". Titolare e capocuoco dell'Antica Pesa di Stallavena a Verona.

11. Elenco organizzazioni che ospitano i tirocini (specificare: nome azienda, sede, settore economico, tipo di attività)

ELENCO ORGANIZZAZIONI OSPITANTI TIROCINI **MATERA**

N.	Azienda	Sede	Settore Economico	Tipo Attività
1	Bema S.r.l. – Hotel S. Angelo	Matera – Rione Pianelle s.n.c.	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
2	Imaco S.r.l. – Hilton Garden Inn	Matera – Via Germania s.n.c. – Borgo Venusio	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
3	Marinagri Resort S.p.A.	Policoro (Mt) – Via San Giusto Lo. Torre Mozza	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
4	Parco dei Cigni S.n.c.	Tricarico (Mt) – C.da Saggiano s.n.c.	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
5	Ristorante “ Assapora ” di Claudio Fabio Ingusci	Matera – Via Olivetti, n. 155	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
6	Stano Ristorazione S.r.l.	Matera – Via Santa Cesarea, n. 67/69	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
7	Hotel del Campo di Passarelli Carla	Matera – Via Lucrezio, s.n.c.	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
8	Ristorante “ Palazzotto ” di Paolicelli Fabio	Matera - Piazza Vittorio Veneto, n.40	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
9	Ristorante “ Don Matteo ” di Donato Malacarne	Matera – Piazza Duomo – Palazzo Gattini	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
10	Ristorante “ Kappador ” S.a.s.	Matera – Via Brindisi, s.n.c.	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
11	Garden S.rl.	Matera – Via I° Maggio, 50	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
12	Hotel degli Ulivi S.r.l.	Ferrandina (Mt) – S.s. 407 km 68	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
13	Ristorante “ Il Poeta Contadino ” S.n.c.	Matera – Piazza della Concordia, s.n.c. – Borgo La Martella	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
14	Ristorante “ La Lampara ” di Scirocco Antonio	Ferrandina (Mt) – Via Pietro Nenni, n. 54	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
15	Ristorante “ Wunsch ” di Contini Vincenzo	Matera – Via Catanzaro, n.14	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
16	Ristorante “ La Talpa ” di Di Bello Donatella	Matera – Via Fiorentini, n. 167	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
17	Rist. Charles W. Morgan di Genco Giov.	Matera – Via Buoizzi, n. 2	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
18	Pan & C. S.n.c. – Ristorante “ Il Brigante ”	Garaguso Scalo (Mt) – Via Scalo Ferroviario	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
19	Rist. “ La Vigna del Mare ” di Cataldi	Matera – Via F. Parri, 55/57/59	Turistico/Ristorativo	Ristorazione

	Francesco			
20	Rist. “Rosso di Sera” di Epifania Domenico	Ferrandina (Mt)– Via D. Alighieri, n. 6	Turistico/Ristorativo	Ristorazione

ELENCO ORGANIZZAZIONI OSPITANTI TIROCINI **POTENZA**

N.	Azienda	Sede	Settore Economico	Tipo Attività
1	Al “Becco della Civetta” di Santoro Maria A.	Castelmezzano (Pz) – Vico I° Maglietta, n° 7	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
2	ARPA S.r.l. Hotel Arpa	Viggiano (Pz) – Corso Guglielmo Marconi, 34	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
3	Ristorante “Villa Argenzio” di Silvio Cataldi	Misanello (Pz) – C.da Piano Argenzio	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
4	Ristorante “Gambero Rosso” S.r.l.	Potenza in viale dell'UNICEF – Centro Commerciale Galassia	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
5	Hotel “LIKOS” di Pietro Carlomagno S.n.c.	Grumento Nova (Pz) – C.da Mattina s.n.c	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
6	Ciaglia & Figli S.n.c. “Hotel delle Colline”	Muro Lucano (PZ) – Via Beveledere, sn	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
7	Hotel Ristorante “Eden” di Scelzo Teresa & Figli S.n.c.	Brienza (Pz) – c.da Pozzi s.n.c.	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
8	Hotel Imperial di Lavecchia Marco & C. S.n.c.	Brienza (Pz) - via Nazionale, 1	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
9	Soc.Coop. Service 2000 – Hotel Pierfaone	Abriola (Pz) - C.da Pierfaone	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
10	Ristorante Due Torri di Compagnia di Ventura S.r.l.	Potenza - Via Due Torri 6/8	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
11	Cafè Blues S.a.s. – Ristorante “Tipicamente”	San Fele (Pz) Corso Umberto I°, 40	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
12	Sa.tro. S.r.l. – Hotel Kiris	Viggiano (Pz) – C.da Case Rosse	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
13	Ristorante “La Botte” di Pascale Rocco Antonio	Satriano di Lucania (Pz) - C.da Passariello, 18	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
14	Ristorante “Ponte delle Tavole” di De Bonis Carlo	Pignola (Pz) - C.da Molino di Capo	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
15	Rosa S.r.l. – Ristorante “Il Gazebo”	Pignola (Pz) - C.da Tora, 17 /bis	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
16	Ristorante “Calue” di Luciano Pepe	Satriano di Lucania (Pz) - Cda. Brulli, 8	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
17	Basiltour S.r.l. – Ristorante “Al Nord”	Potenza in C.da Giuliano, 6	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
18	Ristorante “La Tarataruga” di Falanga & Furone S.n.c.	Genzano di Lucania, c.da Monte s.n.c.	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
19	Ristorante “Al Ritrovo” di Antonio e Salv. Farina S.n.c.	Brienza (PZ) in c.da Santa Domenica, 30	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
20	Gemelli Diversi S.n.c. – Ristorante “Art Restaurant”	Potenza in via San Vincenzo De Paoli, 46	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
21	Ristorante “Singapore	Potenza in via Papa	Turistico/Ristorativo	Ristorazione

	Sling ” di Acquavia Mariangela	Giovanni XXIII°, n. 115		
22	“ Pizza & Panuozzo ” di Greco Biagio	Villa D’Agri (Pz) – Mario Pagano, 14	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
23	Ristorante “Hurricane” di Carmela Santarsiero S.a.s.	Pignola (Pz) in c.da Tora, n. 17/bis	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
24	Agriturismo “Grotta dell’Eremita” di Placella Domenico Antonio	Castelmezzano (PZ) – Cda Calcescia, n. 1	Turistico/Ristorativo	Ristorazione

12. DURATA TIROCINIO (in ore): 960

Il Rappresentante Legale

Timbro e firma

(allegare fotocopia documento d’identità)