

## 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.

### Obiettivi

Formare 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. Per realizzare questi obiettivi, l'architettura della proposta formativa si basa su alcune scelte di fondo:

- 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 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.

### Certificazioni Rilasciate

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 52.2.1. Ministero del lavoro)
- Attestazione di competenze rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi
- Attestazione propedeutica al conseguimento dell'**Attestato di Somelier** rilasciato dall'Associazione Somelier Italiana (A.I.S.)
- Attestazione di Assaggiatore di Olio rilasciata da ASSOPROL
- Attestazione propedeutica al conseguimento dell'**Attestato di Maestro Assaggiatore Salumi** rilasciata da ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi)
- Diploma di partecipazione ed idoneità Fisiologica (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

**Durata** (in ore): 940 ore di corso e 960 ore di tirocinio.

### Organizzazione del corso

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.

**Date** (previste) Avvio Marzo - Termine maggio 2013 (comprensivo di tirocinio)

## Sede

Edizione di Matera:

- 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:

- Aula e Laboratorio di Cucina: sede SATRIANO S.r.l. – C.da Serra, n° 14 – 85050 Tito (Pz)

## Requisiti d'Ingresso

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.

## 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 da Sommelier e Assaggiatore Olio e Salumi
- Area Marketing Turistico ed Enogastronomico, finalizzata a trasferire capacità di programmazione e gestione di itinerari;
- Autoimprenditorialità, finalizzata ad esplorare le molteplici opportunità di fare impresa nel settore.

## Elenco organizzazioni che ospitano i tirocini

N.	Azienda	Sede	Settore Economico	Tipo Attività
1	<b>Hotel S. Angelo</b>	Matera	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
2	<b>Marinagri Resort SpA</b>	Policoro (Mt)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
3	<b>Parco dei Cigni S.n.c.</b>	Tricarico (Mt)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
4	Ristorante <b>"Assapora"</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
5	Ristorante <b>Stano S.r.l.</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
6	<b>Hotel del Campo</b>	Matera	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
7	Ristorante <b>"Palazzotto"</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
8	Ristorante <b>"DonMatteo"</b>	Matera – Piazza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
9	Ristorante <b>"Kappador"</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
10	<b>Sala Ricevim. Garden</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
11	<b>Hotel degli Ulivi S.r.l.</b>	Ferrandina (Mt)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
12	Ristorante <b>"Il Poeta C."</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
13	Ristorante <b>La Lampara</b>	Ferrandina (Mt)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
14	Ristorante <b>"Wunsch"</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
15	Ristorante <b>"La Talpa"</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
16	Ristorante <b>Morgan</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
17	Ristorante <b>"Il Brigante"</b>	Garaguso Scalo (Mt)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
18	Rist. <b>La Vigna del Mare</b>	Matera	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
19	Rist. <b>"Rosso di Sera"</b>	Ferrandina (Mt)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
20	Al <b>"Becco della Civetta"</b>	Castelmezzano (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
21	<b>Hotel Arpa</b>	Viggiano (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
22	Ristorante <b>Villa Argenzio</b>	Misanello (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
23	Ristorante <b>Gambero Rosso</b>	Potenza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
24	Hotel <b>"LIKOS"</b>	Grumento Nova (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
25	<b>Hotel delle Colline"</b>	Muro Lucano (PZ)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
26	<b>Hotel Ristorante "Eden"</b>	Brienza (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
27	<b>Hotel Imperial</b>	Brienza (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
28	<b>Hotel Pierfaone</b>	Abriola (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione
29	Ristorante <b>Due Torri</b>	Potenza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
30	Ristorante <b>Tipicamente</b>	San Fele (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
31	<b>Hotel Kiris</b>	Viggiano (Pz)	Turistico/Ricettivo	Accoglienza e Ristorazione

32	Ristorante <b>“La Botte”</b>	Satrianodi Lucania (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
33	Ristorante <b>Ponte Tavole</b>	Pignola (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
34	Ristorante <b>“Il Gazebo”</b>	Pignola (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
35	Ristorante <b>“Calue”</b>	Satrianodi Lucania (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
36	Ristorante <b>“Al Nord”</b>	Potenza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
37	Ristorante <b>La Tarataruga.</b>	Genzano di Lucania,	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
38	Ristorante <b>“Al Ritrovo”</b>	Brienza (PZ)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
39	Ristorante <b>Art Restaurant</b>	Potenza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
40	Ristorante <b>Singapore Sling</b>	Potenza	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
41	<b>Pizza &amp; Panuozzo</b>	Villa D’Agri (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
42	Ristorante <b>“Hurricane”</b>	Pignola (Pz)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione
43	Agrit. <b>Grotta dell’Eremita</b>	Castelmezzano (PZ)	Turistico/Ristorativo	Ristorazione