**LE ISOLE MAURITIUS E LA CUCINA INTERNAZIONALE**

*Un percorso di formazione sulla tradizione gastronomica delle Isole Mauritius e sulle opportunità occupazionali nel turismo internazionale. Un'esperienza alla scoperta di un territorio spettacolare per le risorse e le bellezze naturali.*

***Obiettivi***

Il progetto ha l'obiettivo di coinvolgere i partecipanti in una esperienza di conoscenza culturale e geografica delle isole Mauritius, oltre a uno specifico approfondimento della tradizione alimentare e gastronomica locale e alle caratteristiche del mercato del lavoro del settore ristorativo-alberghiero.

Il progetto intende far conoscere ai partecipanti le potenzialità della cucina italiana nelle realtà ristorative internazionali e quindi delle opportunità occupazionali nel settore ricettivo con particolare riferimento al segmento dei resort di lusso.

***Il contesto***

Il progetto si svolgerà presso Mauritius, isola principale e omonima della Repubblica di Mauritius. Il Paese, dopo una travagliata storia coloniale, ha acquisito l'indipendenza dal 1968 e da allora vanta un sistema politico solido e istituzioni pienamente democratiche. Dall'acquisizione dell'indipendenza ha mantenuto un tasso di crescita economica annuo intorno al 5%-6%. Questo notevole risultato ne ha fatto il secondo paese africano come PIL pro capite dopo la Guinea Equatoriale. Il settore turistico, insieme a quello industriale, finanziario e tessile, sono in crescita costante. L'istituto partner, ITEAT Academy, ha la sede legale nella capitale Port Louis, e le sedi operative a Quatre Borne, (centro isola) e Grand Baie (nord). Si colloca quindi in una fra le più rinomate e ricercate realtà turistiche a livello mondiale, viste le sue peculiarità: spiagge e reef di primo livello, oltre ad aspetti storici, culturali ed antropologici molto interessanti e a una situazione politica e sociale stabile e pacifica. ITEAT Academy ha attivato una rete di collaborazione con i principali resort e strutture ricettive del territorio promuovendo la conoscenza e la diffusione della cucina italiana.

***Contatti:***

***AFOL COMO:*** *Mariachiara Bernasconi: tel 031571055 int. 248; e-mail: c_bernasconi@cfpcomo.com*

***L'organizzazione***

**L'Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como** si occupa di 45 anni di formazione nel Settore Ristorativo Alberghiero. Dal 2008 AFOL Como ha avviato un piano di sviluppo internazionale delle proprie attività attivando collaborazioni con istituzioni scolastiche e formative europee e internazionali. Ha ottenuto nel 2016, da parte dell'Agenzia nazionale INAPP, la Carta della Mobilità europea della formazione professionale. Grazie a questo riconoscimento ha potuto rendere le esperienze di tirocinio in Europa un elemento consolidato nella offerta formativa IeFP.
Il progetto viene organizzato in collaborazione con **ITEAT Academy**, l' unica scuola di cucina italiana riconosciuta a Mauritius. La scuola, fondata ad inizio 2016, si occupa di diffondere la conoscenza ed il sapere legato alla cucina italiana sull'isola. I corsi erogati sono rivolti a studenti, professionisti e appassionati.
Collabora con le più prestigiose strutture ristorative dell'isola, resort e ristoranti organizzando interventi formativi ed eventi che vedono il coinvolgimento diretto si Chef stellati italiani.
Il personale docente è italiano e l'Accademia si avvale di numerose collaborazioni con cuochi italiani di alto livello. Completano l'offerta di ITEAT Academy i servizi di:
-recruitment di personale italiano
-consulenza aziendale
-culinary event management

***Destinatari e attività***

Il progetto è rivolto a destinatari meritevoli identificati secondo i criteri indicati da Regione Lombardia, che abbiano frequentato percorsi formativi nel settore della ristorazione.
Il progetto prevede un soggiorno di 8 giorni presso l'isola Mauritius con un programma di attività didattiche nel settore ristorativo ed escursioni/visite guidate finalizzate all'acquisizione di conoscenze storiche e geografiche.

**IL PROGRAMMA:**
- corso dedicato di cucina mauriziana della durata di tre giorni presso la Scuola ITEAT Academy
- visita didattica dell'Adventure du sucre, antica fabbrica per la produzione dello zucchero, dismessa e trasformata in museo, per la conoscenza della storia e tradizione mauriziana di produzione della canna da zucchero
- visita didattica in un Resort cinque stelle per la presentazione del modello organizzativo, delle figure professionali richieste e delle competenze attese, condivisone delle esperienze internazionali svolte nel percorso di carriera.
- escursione guidata dell'isola con presentazione dei luoghi di maggiore interesse storico e culturale/religioso.

Durata dell'esperienza: 8 giorni
Partecipanti: minimo 8 massimo 32
Date indicative di svolgimento: dal 26 agosto al 10 settembre 2019