La ristorazione sostenibile

Un'opportunità per i giovani, un'occasione per le aziende

IFTS
Istruzione e Formazione Tecnica Superiore in Apprendistato

ANNO FORMATIVO 2023/2024

Specializzazione tecnica superiore nel settore ristorativo

Intendiamo formare i ristoratori del futuro, attraverso competenze utili a gestire un'impresa secondo i principi della **sostenibilità: ambientale, economica e sociale**.

Il settore alimentare, per la sua determinante impronta ambientale, è protagonista nella possibilità di riduzione dell'impatto dell'uomo sull'ambiente e nella partecipazione al processo di transizione ecologica.

I servizi di ristorazione hanno un ruolo di grande rilievo, potendo agire su molteplici aspetti, dall'uso dell'energia, alla scelta dei fornitori, fino alla gestione dei rifiuti.

L'approccio al tema della sostenibilità previsto dal percorso formativo è completo. Oltre alla dimensione ambientale, il corso affronta il tema dal punto di vista della sostenibilità sociale ed economico—finanziaria.

Ne approfondisce inoltre le potenzialità in termini di **comunicazione e marketing aziendale**, analizzando contenuti e strumenti digitali per la promozione.

Destinatari

Giovani dai 17 ai 25 anni in possesso di diploma quinquennale del Sistema dell'Istruzione e o di diploma quadriennale del Sistema della Istruzione e Formazione Professionale (IeFP).

Apprendistato: specializzarsi lavorando

Per accedere al percorso formativo, i partecipanti verranno **assunti** presso aziende del territorio **con contratto di apprendistato di primo livello**, che permette l'acquisizione del titolo di studio attraverso un'esperienza lavorativa. **Le aziende - ristoranti, alberghi, panetterie e pasticcerie - avranno l'opportunità di assumere giovani diplomati nel settore alberghiero e accompagnarli nel percorso di formazione specialistica.** Al termine del percorso di formazione azienda e apprendista potranno decidere se proseguire il rapporto di lavoro o interromperlo

Per info e iscrizioni:

AFOL COMO
Tel.: 031571055 int. 248
Posta elettronica:
c_bernasconi@cfpcomo.com

In collaborazione con:

Slow Food Como

ECOFFICINE

ANNO FORMATIVO
2023/2024

Durata e articolazione del percorso formativo:

Durata del contratto di lavoro in apprendistato: massimo12 mesi

Durata del percorso di formazione: 800 ore complessive di cui:

300 formazione presso l'Agenzia formativa

500 presso le aziende titolari dei contratti di lavoro

I contenuti:

- La sostenibilità ambientale: principi, valori e normativa di riferimento
- La responsabilità sociale di impresa: normativa di riferimento e applicazione nell'ambito del settore ristorativo e alimentare
- La sostenibilità economica: la produzione duratura di reddito e lavoro
- La gestione sostenibile dell'azienda ristorativa
- Misurare la sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) dei processi di produzione
- Marketing aziendale: principi e strumenti per la comunicazione della sostenibilità
- La progettazione del Menu sostenibile

Certificazione rilasciata:

Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore—IV livello EQF

Partner del progetto

- Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro della Provincia di Como — CFP COMO
- Enaip Lombardia—Sede di Como
- I.S.I.S Romagnosi—Erba
- Università Cattolica – Dipartimento di Scienze e Tecnologie alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile—Sedi di Cremona e Piacenza
- Confcommercio Como
- Associazione Piace Cibo Sano— Ristorazione Sostenibile 360—Piacenza

L'incentivo:

Confcommercio Como metterà a disposizione una borsa di studio per i partecipanti, a integrazione dello stipendio previsto dal contratto di apprendistato.

Non sono previsti costi a carico dei partecipanti. La formazione verrà erogata attraverso la Dote Apprendistato di Regione Lombardia.

Per info e iscrizioni:

AFOL COMO
Tel.: 031571055 int. 248
Posta elettronica:
c_bernasconi@cfpcomo.com