



L'ECCELLENZA A **PORTA**TA DI MANO





INTRODUZIONE

L'ESPERIENZA FORMATIVA ACQUISITA IN PIÙ DI TRENT'ANNI DI ATTIVITÀ A STRETTO CONTATTO CON LE AZIENDE DEL SETTORE, IN ITALIA E ALL'ESTERO E LA PROFONDA CONOSCENZA DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI RICHIESTE AI GIOVANI PER INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO, CONSENTONO ALL'ISTITUTO "CARLO PORTA " DI MILANO DI PRESENTARE L'APERTURA DELL'ALBERGHIERO INTERNAZIONALE" CON CORSI POST-DIPLOMA NEL SETTORE DELL'ENOGASTRONOMIA, ACCOGLIENZA TURISTICA E GESTIONE EVENTI. ASPI, LE SOSTE E PECK COLLABORANO ALLA REALIZZAZIONE DELL'INIZIATIVA SUPPORTANDO LE ATTIVITÀ FORMATIVE E CONDIVIDENDO L'IMPEGNO A LIVELLO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE.



DESTINATARI

I DESTINATARI DI TALE INIZIATIVA SONO GIOVANI ITALIANI E STRANIERI, DI ETÀ NON INFERIORE A 18 ANNI O COMUNQUE CON UN DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE CONSEGUITO PRIORITARIAMENTE NEL SETTORE DELL'ENOGASTRONOMIA, ACCOGLIENZA TURISTICA, GESTIONE EVENTI O IN SETTORI SIMILARI.

OBIETTIVO

L'OBIETTIVO DEL CORSO È QUELLO DI ASSICURARE L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE PROFESSIONALI D'ECCELLENZA DA POTER UTILIZZARE IN CONTESTI INTERNAZIONALI NELLA FILIERA DELLA ENOGASTRONOMIA. SI TRATTA DI UN SEGMENTO FORMATIVO D'ECCELLENZA CARATTERIZZATO DAL GIUSTO EQUILIBRIO TRA ATTIVITÀ DIDATTICA IN SENSO STRETTO ED ESPERIENZA DI PROFESSIONISTI DI FAMA INTERNAZIONALE DEL SETTORE.



STRUTTURA DEI CORSI

IL PRIMO DEI PERCORSI FORMATIVI SARÀ AVVIATO NELL'OTTOBRE 2014 E RIGUARDERÀ IL SETTORE DELL'ENOGASTRONOMIA.

IL CORSO HA DURATA DI 15 MESI, 1880 ORE DI FORMAZIONE (900 ORE IN AULA E 980 ORE IN STAGE) ED UN'ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ IN 5 TRIMESTRI:

OTTOBRE/DICEMBRE 2014 – FORMAZIONE IN AULA E LABORATORI;

GENNAIO/MARZO 2015 – STAGE;

APRILE/GIUGNO 2015 - FORMAZIONE IN AULA E LABORATORI;

LUGLIO/SETTEMBRE 2015 – STAGE;

OTTOBRE/DICEMBRE 2015 – FORMAZIONE IN AULA, LABORATORI ED ESAMI FINALI.

CONTENUTO DEI CORSI

L'ATTIVITÀ FORMATIVA MODULARE SI SVILUPPERÀ SU 25 ORE SETTIMANALI, DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ.

ESSA COMPRENDE: LEZIONI TEORICHE, ESERCITAZIONI DI LABORATORIO, VISITE DIDATTICHE, PRESENTAZIONI DI ESPERIENZE D'ECCELLENZA, DIMOSTRAZIONI E STAGE.



TRE LE AREE DI ATTIVITÀ FORMATIVE:

1) ATTIVITA' PROFESSIONALI

(LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA);

2) ATTIVITA TECNICO - SCIENTIFICHE

(ALIMENTAZIONE/CHIMICA, CONTABILITÀ,
MATEMATICA, LINGUE STRANIERE, MARKETING E
VENDITE);

3) ATTIVITA' CULTURALI

(CULTURA, MUSICA, ARTE)

NEL PERCORSO FORMATIVO SARANNO TRATTATE
LEZIONI MONOTEMATICHE , A CURA DI ESPERTI E
DOCENTI UNIVERSITARI, SU ARGOMENTI
RIGUARDANTI:

L'ENOGASTRONOMIA INTERNAZIONALE;


LE INTOLLERANZE ALIMENTARI;

LA SICUREZZA ALIMENTARE;

LE CUCINE PARTICOLARI PRESENTI NEL MONDO
LEGATE AD ASPETTI DI CARATTERE CULTURALE
E RELIGIOSO.

LE NUOVE TENDENZE GASTRONOMICHE
SVILUPPATESI IN CONSEGUENZA
DELL'EVOLUZIONE DEI RITMI E DELLA
ORGANIZZAZIONE DELLA SOCIETÀ IN ITALIA E
NEL MONDO.





GLI STAGE SI SVOLGERANNO IN ITALIA E ALL'ESTERO IN STRUTTURE D'ECCELLENZA. IN PARTICOLARE SONO PREVISTI PERIODI DI STAGE NEL SETTORE DELL'ORTOFRUTTA, DELLA CARNE E DEL PESCE E VISITE IN AZIENDE DI ALLEVAMENTO, AGRICOLE, DI PRODUZIONE ALIMENTARE E DI BENI STRUMENTALI.

CLASSI

SONO PREVISTE CLASSI CON UN NUMERO DI STUDENTI NON INFERIORE A 18 E NON SUPERIORE A 22 UNITÀ.

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

LA SCIENTIFICITÀ ED EFFICACIA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA È ASSICURATA DA UN COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO COMPOSTO DA DOCENTI UNIVERSITARI, ESPERTI DI SISTEMI FORMATIVI, ESPERTI DI SETTORE DI FAMA INTERNAZIONALE ED IMPRENDITORI.

I DOCENTI

I DOCENTI HANNO COMPETENZE DIDATTICHE CONSOLIDATE; SONO PROFESSIONISTI CON ALMENO 10 ANNI DI ESPERIENZA ED HANNO SVOLTO LA LORO ATTIVITÀ IN ITALIA E ALL'ESTERO IN STRUTTURE DI ECCELLENZA.

LE LEZIONI MONOTEMATICHE SONO ASSICURATE DA DOCENTI UNIVERSITARI E DA CHEF DI CHIARA FAMA.

IN COLLABORAZIONE CON:



PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

“CARLOPORTA ALBERGHIERO INTERNAZIONALE”

VIA URUGUAY, 26/2 - 20151 MILANO - TEL. 3388043707

E-MAIL: ALBERGHIEROINTERNAZIONALE@CARLOPORTAMILANO.IT