

## TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE

**Codice corso** CRS 1410.3 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n. 212/DPG009 del 15/11/2019

**Settore economico-professionale** Servizi turistici

### Descrizione del profilo professionale

L'enogastronomo esperto nella valorizzazione della cucina regionale è un professionista in grado di sostenere la promozione turistica del territorio attraverso la conoscenza e l'impiego delle risorse alimentari locali. La sua attività è orientata alla rivalutazione ed alla rivisitazione della tradizione gastronomica locale, anche attraverso la ricerca di soluzioni innovative e la creazione di esperienze di gusto uniche. Identifica ed attua interventi rivolti ad integrare l'offerta ristorativa nelle filiere alimentari del proprio territorio, valorizzando le eccellenze e le tipicità e favorendo lo sviluppo di modalità stabili di approvvigionamento, relazione e promozione. Garantisce la qualità del processo di erogazione del servizio individuando, programmando ed attuando interventi di revisione e sviluppo.

### Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" o qualifica professionale di cuoco EQF 4

È ammesso il riconoscimento di credito di ammissione e di crediti formativi di frequenza.

### Durata e articolazione

600 ore di cui 400 ore di formazione d'aula e 200 ore di tirocinio curriculare

### Quali competenze si apprendono con il corso

- Pianificare, coordinare e sviluppare l'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio
- Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento e conservazione delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali
- Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione
- Realizzare piatti tipici del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative
- Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali, anche attraverso tecniche innovative
- Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio

### Certificazione rilasciata

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

**Costo** € 2.600,00  
Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi.

**Termini e modalità di iscrizione** Iscrizioni aperte.  
Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.