



Investiamo nel vostro futuro

PROGETTO FORMATIVO FINANZIATO

“LA TAVOLA PRELIBATA: PRODUZIONE TIPICA E ARTE DELLA CUCINA”

(Rif. PA 2008-68/PR GP N.84 DEL 12/02/2009)

Obiettivi:

Orientare le iniziative di formazione continua verso temi chiavi per l'innovazione tecnologica ed organizzativa del tessuto produttivo regionale e locale, indirizzandole, in particolare, allo sviluppo nelle imprese di competenze e di figure professionali capaci di gestire e implementare i risultati della ricerca e le attività di trasferimento tecnologico.

Contenuti principali:

I principali prodotti tipici della provincia di Parma
Prodotti tipici di nicchia
Metodi di approvvigionamento e di conservazione dei prodotti tipici
I marchi dei prodotti tipici e le certificazioni alimentari
I consorzi di tutela del Parmigiano, del Prosciutto, del Culatello e del Fungo IGP
Sicurezza alimentare e qualità dei prodotti
Il concetto di cucina di alto livello sviluppata con i prodotti tipici di Parma
Come progettare un menù con i prodotti tipici di Parma
Un percorso gastronomico con prodotti tipici di Parma, con realizzazione di ricette specifiche
Come progettare una mise en table adeguata
Cenni di abbinamento prodotti tipici e vini locali
Creazione di antipasti “semplici” con prodotti tipici
Creazione di antipasti “elaborati” con prodotti tipici
Le principali fonti informative presenti su internet in merito all'enologia

Metodologie:

Lezioni frontali di gastronomia, con attività pratica degli studenti, in aula attrezzata per la cucina.

Destinatari:

Il corso prevede **14 partecipanti, titolari dipendenti e collaboratori di PMI del settore del commercio e del turismo** ubicate nelle Valli del Taro e del Ceno e della Provincia di Parma.

Sede:

La sede sarà definita contestualmente all'avvio del corso.

L'avvio del corso è previsto non oltre il 04/05/2009. Il calendario è ancora in fase di definizione.

Durata ed avvio del corso:

Il corso ha una durata di **50 ore**.

Condizioni di partecipazione:

Il percorso formativo è completamente **gratuito**.
Al termine sarà rilasciato un **Attestato di Frequenza**.

Docenti:

I docenti sono esperti che operano nei settori di riferimento, in particolare si usufruirà della collaborazione di Net Com S.r.l.

Le pre-iscrizioni sono già aperte presso gli uffici di Net.com srl Salita Nazario Sauro, 6 43053 Borgo Val di Taro (PR) – 0525/ 921 000 e-mail: info@netcomsrl.com e c/o Iscom via Abbeveratoia 67/c

