

**REGIONE ABRUZZO**

Direzione Politiche Attive del Lavoro,  
Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali

P.O. FSE Abruzzo 2007-2013 Obiettivo C.R.O. Asse 4 Capitale Umano Obiettivo Specifico 4i) - Progetto Speciale "RESTAbruzzo" - Risorse Enogastronomiche per lo sviluppo turistico d'Abruzzo - Approvato con D.D. n° 100/DL22 del 21/09/2012 - D.D. n° 3/DL23 del 18/12/2012  
D.D. n° 63/DL21 del 14/03/2013  
CUP: C75E12000420007

**LA TUA OPPORTUNITÀ**

**4** PERCORSI  
FINALIZZATI  
ALLA FORMAZIONE  
DELLA FIGURA DI

**TECNICO della RISTORAZIONE**

**Finalità formative:** Formare professionisti del settore enogastronomico e supportarne l'ingresso nel mercato del lavoro.

**Articolazione dei percorsi formativi e durata:**

**222 ore:** Storia della cucina e dell'alimentazione; Cultura della gastronomia; Lingua inglese; Territorio e geografia della produzione; Controllo della qualità nella produzione alimentare; Marketing dei prodotti territoriali; Organizzazione e gestione; Enologia; Scienza degli alimenti; Laboratorio di valorizzazione delle eccellenze.

**18 ore:** Visite guidate presso strutture di eccellenza nella tipicità regionale.

**160 ore:** Laboratori di cucina da realizzarsi presso strutture attrezzate.

**60 ore:** percorso di assistenza e orientamento al lavoro/creazione d'impresa.

**6 mesi:** tirocinio presso strutture ristorative.

**Destinatari:**

**60 allievi** (15 per ogni intervento formativo), di età superiore ai 18 anni ed inferiore ai 64, residenti nella Regione Abruzzo, **in possesso del diploma** di scuola media superiore preferibilmente conseguito presso Istituti alberghieri e/o qualifica attinente al percorso formativo e/o laurea preferibilmente conseguita presso facoltà di scienze dell'alimentazione o agraria aventi status occupazionale di "disoccupato o inoccupato", in possesso, preferibilmente, di esperienze o competenze afferenti l'ambito enogastronomico.



**TUTTO PRONTO**

**Selezione:**

prova scritta su argomenti attinenti le discipline oggetto dei percorsi e colloquio individuale.

**Indennità:**

euro 2,50 per ogni ora di frequenza delle 460 previste.  
euro 600,00 mensili per la fase di tirocinio.

**Borse di studio:** 12, del valore di euro 3.000,00 ciascuna per i 3 migliori allievi di ogni percorso finalizzate alla partecipazione a un corner enogastronomico di livello internazionale.

**Certificazione finale:** attestato di qualifica riconosciuto dalla Regione Abruzzo, certificazione delle competenze acquisite.

**Sedi formative: Chieti, Pescara, Atessa, Villa Santa Maria**

I modelli di iscrizione e ulteriori informazioni sono reperibili presso:

**EUROBIC:** Via Padre Ugo Frauca snc - 66100 Chieti - [www.eurobic.it](http://www.eurobic.it)  
tel. 0871 540545 - fax: 0871 540249

**CODEMM:** Viale delle Rimembranze n. 38 - 66041 Atessa (CH) - [www.codemm.it](http://www.codemm.it)  
tel. 0872 853030 - fax: 0872 853755

**IPSSAR "G. Marchitelli":** Via Roma n. 22 - 66047 Villa Santa Maria (CH) - [www.istitutualberghierovillasantamaria.it](http://www.istitutualberghierovillasantamaria.it)  
tel. 0872 944422 - fax 0872 940561

La domanda di iscrizione, corredata da curriculum vitae e certificato di disoccupazione deve pervenire **entro il 7 maggio 2013** agli indirizzi sopra indicati tramite fax, posta ordinaria, raccomandata A/R, consegna a mano.

