



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



Ministero del lavoro
e della previdenza sociale

Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



Regione Puglia



Provincia di Bari



FSE P.O. Puglia 2007- 2013". Asse II - OCCUPABILITA' - Avviso BA/03/2012 "Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze certificate e di accompagnamento al lavoro", approvato con D.D. n.83/FPF del 24/04/2012, pubblicato sul BURP n.64 del 03/05/2012 codice progetto PO0713IIBA0312.1.5 az.1

**L' ASSOCIAZIONE KRONOS,
ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO CON D.G.R.
N. 1503 DEL 28/10/2005 (BURP N. 138 DEL 09/11/2005)
ORGANIZZA IL:**

CORSO GRATUITO DI

GASTRONOMO

FINANZIATO DA FSE, STATO, REGIONE PUGLIA E PROVINCIA DI BARI



Il gastronomo è un'emergente figura all'interno dell'attuale mondo professionale, esperto in tutto ciò che riguarda il cibo, la buona tavola e l'impatto che questo procura nella nostra società. Si tratta di un professionista con variegate competenze; infatti un buon gastronomo conosce l'intero percorso produttivo degli alimenti: dalle origini zootecniche ed agrarie, alle caratteristiche ambientali dei luoghi di produzione, ai mutamenti industriali che coinvolgono i prodotti, fino alla commercializzazione degli stessi.

CARATTERISTICHE DEL CORSO
1200 ORE DI CUI 480 STAGE

Il corso si svolgerà presso l'Associazione Kronos, C.so A. de Gasperi, 350/A, Bari
Al termine delle attività d'aula e di stage verranno selezionati 6 corsisti che svolgeranno dei tirocini retribuiti di inserimento lavorativo della durata di tre mesi, per un totale di Euro 1.800,00 lordi.



Il gastronomo si occupa anche dell'alimentazione sotto il profilo turistico, di promozione e di marketing sia di prodotti enogastronomici qualitativamente meritevoli, sia di alimenti legati a specifici territori.

BENEFITS

La frequenza del corso è gratuita. A ciascun allievo sarà erogata un'indennità oraria pari a 2.00 Euro per ogni ora di effettiva presenza. Oltre al rimborso delle spese di viaggio con mezzo pubblico, agli allievi sarà distribuito gratuitamente materiale didattico e di cancelleria.

PRINCIPALI CONTENUTI DEL CORSO

- Merceologia degli alimenti
- Rintracciabilità dei prodotti
- Il marketing
- I formaggi, i salumi, le bevande
- I grassi
- Pane, dolci e prodotti da forno
- Verdure
- Banqueting e catering
- La qualità dei prodotti alimentari
- Aspetti enogastronomici locali
- Visite guidate
- Stage

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso, gli allievi risultati idonei alle prove d'esame finali, riceveranno un attestato di qualifica di "GASTRONOMO".



SELEZIONE PARTECIPANTI

La selezione dei candidati avverrà presso l'Associazione Kronos attraverso:

- verifica dei requisiti d'accesso
- somministrazione test attitudinali e/o questionari
- colloquio motivazionale

SCADENZA ISCRIZIONI

GIORNO 23/01/14

**IL CORSO SI SVOLGERÀ PRESSO
L'ASSOCIAZIONE KRONOS
C.SO A. DE GASPERI, 350/A - BARI**

DESTINATARI

Lavoratori con ammortizzatori, in mobilità o che hanno cessato un'attività imprenditoriale senza sostegno al reddito, disoccupati di lunga durata iscritti nelle anagrafi dei Centri per l'Impiego della provincia di Bari. (già in possesso della Dichiarazione Immediata di Disponibilità- D.I.D)



informazioni

ASSOCIAZIONE KRONOS, C.SO A. DE GASPERI, 350/A, BARI
TEL 080 5008777- 080 5033674, SITO WEB: www.associazionekronos.it