

PROGETTO “IN FORMA..ZIONE”

(Formazione Gratuita per Operatori Area Food)

Attraverso il Finanziamento di uno specifico Bando dei Fondi Interprofessionali (Fondimpresa e Fondo For. Te) propone un Pacchetto ore dalle 16 alle 40 ore **di Formazione** riservati agli **Operatori dei settori Food** **tenuti dallo Chef Paolo Cappuccio** **informa totalmente finanziata.**

La Formazione viene svolta all'interno della propria azienda, su specifici fabbisogni formativi condivisi, con una calendarizzazione studiata in modo da inserirsi nei momenti meno intensi di lavoro .

Temi che si possono sviluppare:

- Food design
- Creazione di nuovi menu
- Allineamento dei menu esistenti con le nuove tendenze nutrizionali
- gestione del food cost
- Finger food ed apericena
- Menu per il wedding
- Sviluppo, ricerca e applicazione menu per banqueting e catering
- Processi di produzione mediante catena del freddo e cotture in sottovuoto
- La cucina mediterranea contemporanea ,ovvero la cucina di mare o di terra che mette al centro la qualità degli ingredienti e l'aspetto nutrizionale. Ricca di gusto e benessere, meno calorie, meno grassi, meno sale, più vitamine, più fibre, più antiossidanti, più gusto!
cucina da proporre a tutte le strutture che abbiano una particolare clientela esigente che vuole mangiare e star bene ,nutrirsi di nutrienti una cucina buona da vivere .

Certificazione per menu Welles

- Consulenza mirata su argomenti specifici pesci e crostacei, carne e vegetali tecniche ed applicazioni .
- La cucina per i wellness, SPA e strutture che possono seguire ritiri per sportivi.

L'obiettivo è quello di fornire tutti gli strumenti per realizzare gli adattamenti necessari per cogliere rapidamente le nuove opportunità offerte dai nuovi assetti economici, dalle nuove tecnologie e dalle nuove e diverse sensibilità e orientamenti della clientela.

I moduli formativi si declinano in una riuscita sinergia tra abilità tecniche, creatività, strategie di marketing e di business e innovazioni tecnologiche; gli argomenti della Formazione

comprendono: ulteriori richieste da parte delle aziende vengono prese in considerazione e, ove possibile, soddisfatte.

La Formazione è strutturata in modo da alternare continuamente lezioni frontali con esercitazioni, case studies, simulazioni, incontri con opinion leaders, project work individuali e in piccoli gruppi; durante l'intero percorso viene fatto riferimento tanto ai leaders internazionali quanto alle eccellenze italiane.

in grado di offrire il pacchetto completo “chiavi in mano” comprensivo di analisi del fabbisogno formativo interno, docenze, rendicontazione del Progetto senza nessun costo



per l'Azienda e senza nessun tipo di vincolo al termine della Formazione.

Focus:

- L'iniziativa è finanziata al 100% e non ci sono costi a carico dell'Azienda di nessun tipo;
 - I Progetti devono concludersi entro 4 mesi dalla data d'inizio;
 - Per le loro particolari caratteristiche sono particolarmente adatti al Settore Food e possono essere utilizzati anche da piccole/medie Strutture (dai 4 dipendenti in su);
 - Presentazione, Progettazione, Rendicontazione dell'iniziativa a carico del nostro Ente
- Formativo Partner: Enfap di Trento