



CORSO IFTS

# Tecnico per la valorizzazione e trasformazione dei prodotti tipici regionali: tradizione, innovazione e sostenibilità



## Studia i prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna e diventa tecnico della promozione enogastronomica

Conoscere le eccellenze del territorio rappresenta una competenza di assoluto valore nel mercato del lavoro. L'obiettivo del corso IFTS promosso da IAL Emilia-Romagna è proprio quello di formare nuovi tecnici esperti nella promozione enogastronomica per una valorizzazione sostenibile del territorio.



da Novembre 2025  
a Luglio 2026



800 ore di cui  
300 stage  
60 project work  
440 aula/lab



Destinatari:  
persone con  
più di 18 anni



Il corso  
è gratuito

RISTORAZIONE E TURISMO • SETTORE AGROALIMENTARE  
CONSORZI E ASSOCIAZIONI • MARKETING ED EVENTI

## Sbocchi occupazionali

- Aziende ristorative: cucina, sala, catering, banqueting
- Aziende turistico-ricettive: alberghi, B&B, agriturismi
- Aziende agricole e agro-alimentari: produzione, ufficio commerciale, ufficio marketing
- Ristorazione collettiva: produzione e approvvigionamenti
- Consorzi per la valorizzazione e la tutela delle eccellenze enogastronomiche
- Associazioni di categoria
- Associazioni culturali o di promozione sociale per la promozione dei prodotti tipici e/o dei territori
- Agenzie di comunicazione e marketing
- GDO



## Contenuti

- Il design thinking: approccio creativo per lo sviluppo di professionalità nel settore enogastronomico
- Merceologia, principi nutrizionali e normativa alimentare
- Inglese commerciale per il settore enogastronomico
- Il sistema enogastronomico regionale: le filiere produttive e gli attori per lo sviluppo economico
- Tecniche di trasformazione, valorizzazione e presentazione dei prodotti tipici
- Viticoltura ed enologia: tecniche di degustazione, analisi sensoriale e comunicazione del vino
- Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali per valorizzare il prodotto tipico: laboratori del gusto
- Progettare e gestire il processo di approvvigionamento: selezionare i fornitori delle filiere produttive locali e definire i costi e i ricavi
- Biodiversità, cibo sano e sostenibilità
- Strategie di marketing per promuovere, comunicare e valorizzare il prodotto tipico
- Organizzare tour ed eventi, gastro guide e critica enogastronomica
- Brand e visual identity: strumenti e tecnologie digitali e social per comunicare il prodotto

## Chi può partecipare

Giovani e adulti, non occupati o occupati in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente all'iscrizione al percorso.

L'accesso al percorso è consentito anche a chi:

- possiede l'ammissione al 5° anno dei percorsi liceali D.Lgs n. 226/2005
- non possiede il diploma di I.S.S., previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione, lavoro, successivamente all'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- possiede il Diploma professionale conseguito in esito ai percorsi di 4° anno di leFP. In ingresso sarà richiesta la conoscenza di elementi base di informatica: Office Automation (Word, Excel, internet).

## Partner attuatori

- Alma Mater Studiorum Università di Bologna – DISTAL
- IPSAR Veronelli
- Antica Corte Pallavicina
- Caseificio Mambelli
- CLAI Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi
- Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
- Consorzio del Prosciutto di Modena
- Consorzio Produttori Olio Brisighella
- Consorzio Tutela Patata Bologna DOP
- Doppio Quarto
- Le Cesarine
- Macelleria Zivieri
- Michele Boschi
- Taste Bologna
- Slow Food Emilia-Romagna
- Unione regionale delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura dell'Emilia-Romagna

La partecipazione al corso è subordinata all'accertamento dei requisiti di accesso e al superamento della selezione. I posti disponibili sono 15.

## Certificazione in esito

Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore Livello EQF 4.

### Sede del corso:

Sede di Bologna, via Bigari 3, Bologna (zona stazione FS)

### Referente del corso:

Eleonora Pagliarini  
Tel. 051 095 1311  
eleonorapagliarini@ialemiliaromagna.it

