

“FORMAZIONE SUPERIORE – ARTI CULINARIE”
Apprendimento non formale seminariale sui temi dell’arte culinaria:
FORMAREMMA.

Il progetto, che vede capofila l’Istituto Einaudi in partenariato con Ente Bilaterale Turismo Toscano (EBTT) e Service Management Enterprise Srl (SMEFormazione) si rivolge a **adulti** (18 anni compiuti) **occupati/disoccupati in possesso della qualifica di cuoco o in alternativa di n. 5 anni di esperienza nel settore.**

Il progetto **F.O.R.M.A.R.E.M.M.A.** si propone di fornire a cuochi selezionati, non esclusivamente operanti sul territorio maremmano, un’opportunità formativa finalizzata alla rivisitazione della tradizione in chiave moderna. I recenti flussi turistici suggeriscono, infatti, una nuova apertura agli stili gastronomici presenti in ambito europeo e internazionale, senza dimenticare il radicamento a un territorio fortemente caratterizzato come il nostro. La conoscenza approfondita della tradizione e della cultura culinaria, quindi, costituirà un punto di partenza per una proposta, sia sul piano formale che su quello dei contenuti, originale, rivisitata, che non significhi però snaturata. I corsi, tenuti presso due prestigiose strutture - l’Istituto Alberghiero Einaudi e il Residence Santa Genoveffa nei pressi di Paganico - prevedono la presenza di cuochi di fama nazionale e internazionale, la cui esperienza costituirà un’opportunità per dare più ampio respiro alla proposta formativa. Le moderne tecnologie informatiche ed audiovisive garantiranno una divulgazione ad ampio raggio dei risultati del corso attraverso riprese sia in alcune cucine dei ristoranti degli chef coinvolti sia durante le esercitazioni pratiche del corso e gli eventi a tema, che andranno poi a confluire in un DVD contenente anche interviste, galleria fotografica e contenuti speciali.

STRUTTURA DEL PERCORSO

2 Attività Non Formative:

- 1) Supporto al cambiamento di stili gastronomici e comportamenti alimentari e attività di orientamento in itinere e di supporto all’apprendimento
- 2) Attività di ricerca sugli stili alimentari, sui bisogni e i comportamenti alimentari oggi che si svolgerà nell’ambito di cene a tema

e 7 Attività Formative:

SETTE SEMINARI TEMATICI (di 20 ore ognuno) con dimostrazioni pratiche e attività laboratoriali in cucina.

- **STATO DELL’ARTE CULINARIA OGGI: VOLTI E RISVOLTI**
- **CARNI DELLA MAREMMA TOSCANA**
- **FRUTTI DELLA TERRA DI MAREMMA**
- **FARINE E DERIVATI DELLA TERRA DI MAREMMA**
- **FORMAGGI DELLA TERRA DI MAREMMA**
- **PESCE DELLA MAREMMA TOSCANA**
- **LA SELVAGGINA**

Ogni seminario prevede approfondimenti relativi a: caratteristiche del prodotto – storia tradizione del territorio, economia; scienza a tavola, sicurezza alimentare, etica della comunicazione –

Il progetto è modulare: i corsisti potranno partecipare a loro scelta all’intero percorso, così come a parte di esso. Il primo seminario, così come le attività Non Formative connesse, è obbligatorio per tutti, mentre i successivi 6 sono opzionali.

Particolarmente significativo sarà **l'evento finale nell'ambito degli eventi a tema** dove **ogni partecipante sarà chiamato ad una preparazione di un piatto a tema specifico** che sia la sintesi degli apprendimenti e l'espressione della sua creatività e comunicazione (nella preparazione dovrà tenere presente la fascia di pubblico a cui vuol rivolgere il suo piatto). La preparazione, filmata e poi inserita nel DVD, sarà ripresa per essere trasmessa su uno o più canali televisivi con ampliamento dell'eco di risonanza dell'iniziativa oltre i confini maremmani.

Nel caso in cui si riceva un numero di iscrizioni superiori a 50, sarà adottata la **procedura di selezione**, con la costituzione di una commissione composta da: uno psicologo iscritti all'Albo professionale, un coordinatore del corso, un docente, oltre al referente di gestione assegnato al corso dall'Amm.ne Provinciale

La commissione esaminerà i C.V. degli aspiranti al corso e, sulla base del progetto di esame, proporrà agli aspiranti un test psicoattitudinale GAT (General Ability Tests) e un colloquio motivazionale. A parità di requisiti, la motivazione e l'interesse professionale a partecipare all'intervento formativo, e le aspettative rispetto al corso stesso, saranno i principali criteri di cui terrà conto la commissione.

La graduatoria dei selezionati dovrà tenere conto dei seguenti criteri:

il 50% dei posti a donne;

il 10% a aspiranti provenienti da fuori provincia e fuori regione(in caso pervengano richieste di iscrizione da fuori provincia e regione)

Il 5% riservato alle pari opportunità. E' prevista priorità di accesso a persone in condizioni di disagio sociale e di disabilità (laddove compatibile con le finalità e caratteristiche dell'intervento).