



# Tecnico della filiera enogastronomica del territorio: promozione, innovazione e sostenibilità



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

L'obiettivo del corso IFTS promosso da IAL Emilia-Romagna è quello di formare nuovi tecnici che operano lungo tutta la filiera agroalimentare, unendo competenze tecniche e promozionali, figure che siano un ponte tra produzione primaria, artigianato alimentare, ristorazione e promozione turistica.



da Novembre 2025  
a Luglio 2026



800 ore di cui  
300 di stage  
60 di project work



Destinatari:  
persone con  
più di 18 anni



Il corso  
è gratuito

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

Il progetto Rif.PA 2025-24039/RER è realizzato grazie ai Fondi europei della Regione Emilia Romagna.  
Operazione approvata con DGR.



Sede di Parma

## Sbocchi occupazionali

- Aziende ristorative: cucina, sala, catering, banqueting
- Aziende turistico-ricettive: alberghi, B&B, agriturismo
- 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

- Accoglienza, empowerment, group coaching e team building
- Sicurezza, igiene ed educazione alimentare sostenibile
- Inglese per il settore enogastronomico
- La filiera enogastronomia e i prodotti tipici
- Analisi sensoriale e valorizzazione dei prodotti
- Enologia e abbinamento cibo-vino
- Progettazione e realizzazione menu: tecniche di trasformazione e laboratorio enogastronomico per valorizzare le tipicità
- Biodiversità e sostenibilità nella filiera agroalimentare
- Strumenti di management: innovazione e sostenibilità nei processi gestionali, selezione dei fornitori
- Organizzazione eventi food & beverage
- Marketing e turismo enogastronomico in Emilia-Romagna: fondamenti, marketing territoriale, case history
- Marketing digitale per la promozione dei prodotti tipici e del territorio

## Chi può partecipare

L'operazione è rivolta a 15 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 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

- I.I.S. MAGNAGHI-SOLARI
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA
- ANTICA CORTE PALLAVICINA - SPIGAROLI MASSIMO E LUCIANO S.S.
- FONDAZIONE "ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE - ITS TECH & FOOD ACADEMY"
- UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DELL'EMILIA-ROMAGNA
- SLOW FOOD EMILIA ROMAGNA
- PARMA QUALITY RESTAURANTS
- CONSORZIO DELLA COPPA PIACENTINA, DEL SALAME PIACENTINO, DELLA PANCETTA PIACENTINA A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
- LATTERIA SOCIALE STALLONE SOC.COOP. A R.L.
- CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
- MOOD SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA SEMPLIFICATA
- PIACE CIBO SANO ASSOCIAZIONE PROMOZIONE SOCIALE - APS
- ASSOCIAZIONE GASTRONOMI PROFESSIONISTI
- ASSOCIAZIONE I MUSEI DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PARMA

### Soggetti Promotori

- RISTORANTE AL VEDEL - AL VEDEL S.R.L.
- TVP SRL HOSTARIA TRE VILLE
- SILVANO ROMANI SRL
- TONIK SRL
- THE AD STORE ITALIA SRL
- CUORE DI PARMA SRL
- CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA
- PARMA MENU SRL
- CENTRO AGROALIMENTARE LOGISTICA PARMA
- PEPERONCINERIA PALADINO SRL
- FONDAZIONE ITS TURISMO E BENESSERE

## Certificazione in esito

Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore Livello EQF 4.

**Sede del corso:** IAL Emilia Romagna  
Sede Ial di Parma, Via Giolitti 12/A

**Referente del corso:** Angela Pani

Tel. 0521 1190034 • angelapani@ialemiliaromagna.it

**Iscrizione gratuita su [ialemiliaromagna.it](http://ialemiliaromagna.it)**