

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE



ECCCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA

Il futuro è unico.

Coltiva il tuo talento
Pratica la tua passione



FARMER 4.0

Innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali

GASTRONOMO

Marketing e valore per le filiere di qualità della Toscana



Istituto Tecnico Superiore eat è il riferimento in Toscana per la **formazione post diploma** per le imprese agroalimentari.

FARMER 4.0

Innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali



Diploma di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali

Il Tecnico Superiore **FARMER 4.0** è una figura che è in grado di gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e di occuparsi delle problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni, esegue studi di progettazione e fattibilità e promuove l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie dell'Agricoltura di Precisione.

Interpreta e sa mettere in pratica le opportunità connesse alle nuove tecnologie dell'informazione applicate al settore agroalimentare, conosce le più moderne applicazioni tecnologiche nel campo delle produzioni agrarie, mediante esperienze in aziende leader nel settore.

Il Tecnico Superiore **FARMER 4.0** è in grado di:

- proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
- gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del "Made in Italy";
- gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità;
- eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari;

- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export.
- gestire i processi produttivi biotecnologici degli alimenti e le problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni;
- eseguire studi di progettazione e fattibilità al fine di promuovere l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie adottate per l'Agricoltura di Precisione;
- interpretare e mettere in pratica le opportunità connesse alle nuove tecnologie dell'informazione applicate al settore agroalimentare;
- conoscere le più moderne applicazioni tecnologiche dell'Agricoltura di Precisione nel campo delle produzioni agrarie mediante esperienze in aziende leader del settore.

Il Tecnico Superiore **FARMER 4.0** si inserisce nel settore agro-alimentare, presso imprese agrarie, imprese di trasformazione agro-alimentari, ma anche presso studi professionali per consulenze su collaudi e analisi tecniche, lavorando negli ambiti della programmazione e gestione della produzione, controllo qualità, ricerca e sviluppo e sistemi di gestione integrata.

Durata: 1200 ore di aula + 800 ore di stage

Sede di svolgimento: Firenze, presso l'Istituto Agrario di Firenze, via delle Cascine, 11

Realizzato in collaborazione con: Bonifiche Ferraresi e IBF Servizi_Agricoltura di Precisione



GASTRONOMO

Marketing e valore
per le filiere
di qualità della Toscana



Diploma di Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali

Il Tecnico Superiore **Gastronomo** è una figura che possiede competenze approfondite di comunicazione, anche in lingua inglese, relativamente al consumo alimentare ed alle principali tecniche di marketing e promozione, è in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, con specifico riferimento alle filiere tipiche del territorio toscano, valorizzando e promuovendo le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche e contribuendo alla fidelizzazione della clientela. Cura il rapporto con i consumatori, ai quali è in grado di comunicare la cultura e le tradizioni che caratterizzano il prodotto.

Il Tecnico Superiore **Gastronomo** è in grado di:

- coordinare e mettere in rete i soggetti della filiera produttiva e distributiva al fine di organizzare, comunicare e gestire eventi promozionali, visite guidate, tour eno-gastronomici, nell'ottica della valorizzazione delle filiere del territorio di riferimento;
- favorire il collegamento tra il sistema della produzione primaria e gli operatori, supportando l'erogazione di un servizio di qualità ai consumatori, in termini di prodotti utilizzati;
- suggerire i percorsi di approvvigionamento delle derrate alimentari più opportuni nei grandi complessi turistici, nelle catene alberghiere e nella grande distribuzione;

- conoscere le tecnologie di produzione e trasformazione più innovative ed utilizzarle per promuovere attività di business, attraverso canali social e la rete, analisi dei dati ed azioni mirate di marketing;
- applicare le nozioni di nutrizione e dietologia nella fase di preparazione dei menù con consapevolezza degli aspetti economici, produttivi e di gestione del servizio.

Il Tecnico superiore **Gastronomo** opera principalmente:

- nelle grandi realtà alberghiere e negli esercizi ristorativi come esperto di qualità e sicurezza delle produzioni agroalimentari e come responsabile di sala, valorizzando le scelte alimentari e gastronomiche della struttura e l'offerta del ristorante;
- nella Grande Distribuzione Organizzata, occupandosi della scelta dei prodotti del punto vendita e della loro corretta conservazione, fornendo suggerimenti per la loro prima lavorazione e curando la presentazione del prodotto al cliente finale;
- nella ristorazione collettiva, a supporto delle figure preposte alla fase di scelta delle materie prime e dei prodotti, con particolare attenzione agli elementi di qualità e alle produzioni del territorio.

Durata: **1200 ore di aula + 800 ore di stage**

Sede di svolgimento: **Pontedera (PI), via Brigate Partigiane, 4.**

Realizzato in collaborazione con: **Unione Valdera, Scuola Tessieri, Slow Food Toscana**



scuola Tessieri®
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE



Slow Food®
Toscana

L'ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana è una "scuola di alta specializzazione", riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. L'obiettivo è dare una specializzazione nel settore agrario, agro-alimentare e agro-industriale per formare personale tecnico richiesto dalle aziende, attraverso un percorso di alta formazione **post diploma biennale**.

Le chiavi del successo sono la possibilità di contare su una formazione on the job e la presenza di docenti che provengono dal mondo del lavoro (oltre il 60% degli docenti sono infatti imprenditori o liberi professionisti).

Ad un anno dal conseguimento del diploma oltre l'80% dei ragazzi è occupato!

DESTINATARI

Ciascun percorso si rivolge a **25 diplomati**, di età compresa tra i **18** ed i **29 anni**. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

SELEZIONE

Per accedere al percorso ITS è necessario partecipare ad una selezione che si svolgerà nel mese di **Ottobre 2019**.

La selezione prevede:

- Test con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base e le conoscenze di lingua inglese;
- Prova tecnica per verificare le competenze informatiche;
- Colloquio individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

PIANO DI STUDI

Le competenze generali, tecnico professionali e tecnico specialistiche su cui verte il piano di studi sono:

- Ambito linguistico, comunicativo, relazionale
- Ambito scientifico tecnologico
- Ambito giuridico ed economico
- Ambito organizzativo
- Ambito tecnico professionali nel settore agro-alimentare
- Ambito tecnico specialistico della figura professionale

INSERIMENTO LAVORATIVO

Nella piccola media impresa agro-alimentare o presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore, società di consulenza e come libero professionista, a livello nazionale e internazionale.

ATTESTATO

Al termine del percorso, previo superamento di un esame finale, sarà rilasciato il **Diploma di Tecnico Superiore** con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche).

Il diploma consente l'accesso diretto all'**esame di abilitazione** alla professione di **Perito Agrario** ed il riconoscimento di **Crediti Formativi Universitari**.

PER ISCRIVERSI:

L'avviso con le modalità di iscrizione e partecipazione alle selezioni ed il piano di studi sono disponibili sul sito

www.fondazione-eat.it

Per la frequenza al corso è richiesto un contributo di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il **07/10/2019**.

1200 ORE AULA

Il 60 % dei docenti proviene dalle imprese o è un professionista del mondo del lavoro



LABORATORI

Privilegiamo la didattica esperienziale svolta attraverso esercitazioni pratiche direttamente nei laboratori delle aziende o attraverso simulazioni



VISITE AZIENDALI

Diamo ampio spazio alle Visite Aziendali Guidate, alle Visite Didattiche, anche in altre regioni italiane e alle testimonianze di tecnici ed esperti del settore



800 ORE STAGE (40%)

Le aziende ospitanti garantiscono il collegamento diretto tra la formazione e l'inserimento professionale, sia in Toscana che in altre Regioni



ESPERIENZE INTERNAZIONALI

All'interno del percorso proponiamo esperienze di tirocinio all'estero, attivando specifiche borse mobilità





FARMER 4.0

Innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali



GASTRONOMO

Marketing e valore per le filiere di qualità della Toscana



ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

ITS eat

ECCELLENZA AGROALIMENTARE TOSCANA

ITS eat - Via Giordania, 227 - Grosseto (GR)
+39 0564 17 91 224 - +39 333 13 28 663
www.fondazione-eat.it - info@fondazione-eat.it

 [its_toscana_eat](https://www.instagram.com/its_toscana_eat)

 [EATToscana](https://www.facebook.com/EATToscana)

I corsi sono cofinanziati dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione, approvati con DD n. 9084 del 30/05/2019 a valere sull'avviso di cui al DD 1936/2018 ss.mm.ii e rientrano nell'ambito di GiovaniSì (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.