Professioni nel food&beverage, a Milano un corso gratuito per under 30

food-beverage-56fcef87

Conoscere i prodotti gastronomici di qualità e selezionare il fornitore migliore, preparare un menu tipico, abbinarvi i vini giusti per una degustazione turistica. Meglio ancora: conoscere e valorizzare la storia dei prodotti tipici enogastronomici, il loro mercato e promuoverli attraverso i principali canali di vendita on line sui mercati internazionali. Si tratta di attività gestionali, tecniche e culturali, che uniscono conoscenze e competenze del settore ristorativo e turistico in un unico professionista in grado di far apprezzare con il buon mangiare, il prodotto, la cultura e il territorio italiano.

A questa nuova figura è dedicato il **corso Food & Beverage Specialist**, equamente ripartito tra lezioni teorico pratiche e stage in azienda e con un modulo dedicato alla lingua inglese, promosso dalla **Fondazione ITS** per le nuove tecnologie per il made in Italy e dall'**Istituto Tecnico Superiore Agrorisorse**, in partenza il 1 marzo. Sono previste **1000 ore di cui circa il 50% di stage**.

Il 20 febbraio dalle 14.30 presso la sede Galdus di Viale Toscana 23 **Stefano Bertolina**, direttore della Galdus Academy e membro della Fondazione ITS Agrorisorse presenterà il corso e le opportunità lavorative.

Per partecipare all'evento gratuito, iscriversi a questo link.
Maggiori informazioni sul corso sono disponibili sulla pagina ufficiale.

food-beverage**IL SETTORE E LE OPPORTUNITA' LAVORATIVE** - Spiega Stefano Bertolina: "Questo percorso professionalizzante nasce dalle esigenze del mercato e in particolare dal dialogo con le imprese. Tra i partner che accoglieranno in stage i corsisti è presente **Eataly**, con cui Galdus Academy già collabora. Grazie alle indicazioni delle imprese nasce il profilo del Food & Beverage Specialist che opererà sia nelle aziende di ristorazione sia nelle attività turistiche e alberghiere, in particolare nei settori specializzati nella valorizzazione della cultura e dei prodotti enogastronomici del

territorio”.

Se le professioni della ristorazione si attestano tra le più ricercate da diverse fonti (dati ISFOL e ISTAT), alcuni dati nazionali e regionali confermano la crescita dei settori interessati dal percorso formativo: l’industria del food and beverage, che alla fine del primo quadrimestre 2016 cresce dell’1,2% e del +1,1% rispetto al 2015, vede la **Lombardia** tra le regioni italiane con maggiore incremento dell’industria alimentare (fonte: AgrOsserva, I trimestre 2016, Unioncamere-Ismea). Inoltre, cresce nel turista straniero (per il 60%-64%) la tendenza ad associare l’Italia all’enogastronomia (fonte: report di IMAGO 2015, Bit 2016) così come aumenta del 12% il turismo straniero in Lombardia, anche dopo l’Expo (dati del primo trimestre 2016 Istat elaborati da Éupolis Lombardia).

IL CORSO - Sono 20 giovani cittadini lombardi di età compresa 18 ai 29 anni i destinatari del corso, diplomati o con attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IFP antecedenti all’anno formativo 2009/2010 appassionati, occupati o disoccupati. Il corso si svolgerà dal 1 marzo 2017 al 31 ottobre 2017, dal lunedì al venerdì e in alcuni casi il sabato mattina per una durata di 1000 ore, di cui 480 di stage. Per formare specialisti della preparazione, vendita e somministrazione del prodotto enogastronomico il corso si articolerà in moduli dedicati alla conoscenza e alla pratica della lingua inglese, all’ ospitality, sicurezza e normativa, comunicazione e vendita, organizzazione e gestione, cucina e cultura gastronomica.