

# Elementi di valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali - GOL



Sede

AFP Sede - Centro Servizi - Via G.B. Conte, 19 - 12025 Dronero (CN)



Ore

23

(Lezione: 22 , FAD: 0, stage: 0, esame: 1 )



Certificazione

Validazione delle competenze



Metodo di selezione

Ordine cronologico di iscrizione



Destinatari

Disoccupati e Inoccupati (giovani e adulti)



Pagamento

Gratuito

Stato

Corso finanziato

Data ultima iscrizione

In fase di raccolta iscrizioni

---

## Obbiettivo professionale

Il percorso "Elementi di valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali" si rivolge ad un'utenza che, per interessi personali o in ottica di impiego professionale, intende acquisire competenze specifiche sulle produzioni enogastronomiche del territorio in ottica di valorizzazione e promozione dei prodotti locali. Il corso, dal taglio molto applicativo, prevede l'incontro diretto con le realtà produttive al fine di consentire una conoscenza approfondita della filiera di produzione, a partire dalle materie prime per arrivare alla distribuzione finale. Il corso dedica ampio spazio all'analisi delle caratteristiche peculiari del prodotto che ne determinano artigianalità, eccellenza, unicità e fornirà agli allievi gli strumenti e le competenze idonee a valorizzarle al meglio.

## Argomenti

- Elementi di informatica e digitale: gestione della privacy, protezione dei dati personali, elementi di presentazione multimediale
- Tecniche di trasformazione, valorizzazione, di presentazione dei prodotti tipici: conoscenza diretta di alcune produzioni enogastronomiche locali finalizzata all'individuazione di strumenti e modalità di valorizzazione più efficaci e più idonei ai prodotti in funzione delle caratteristiche specifiche

## **Annotazioni**

I corsi sono gratuiti e finanziati dall'Unione Europea – Next Generation EU (Programma GOL- Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1. "Politiche Attive del Lavoro e Formazione") e dal Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021/2027.

L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

PER PARTECIPARE A QUESTO CORSO DEVI ESSERE STATO PROFILATO DAL CENTRO PER L'IMPIEGO E AVERE IL PROFILO 101, 102, 103 OPPURE 104

## **Contatti**

Sede - Centro servizi Via G.B. Conte, 19 Dronero

0171/909189

[centro.servizi@afpdronero.it](mailto:centro.servizi@afpdronero.it)

[segreteria.servizi@afpdronero.it](mailto:segreteria.servizi@afpdronero.it)



Codice Documento DO700303 Rev. 0