

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

segreteria.servizi@afpdronero.it

Codice Documento D0700303 Rev. 0

