




PROGETTO I.F.T.S.
**"TECNICO ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE
DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
PISTOIESE "**
codice 232946

finanziato con risorse del POR FSE Regione Toscana 2014-2020 Asse C
Istruzione e Formazione.



Partenariato

- Omnia Scrl –Confcommercio imprese per l'Italia Province di Pistoia e Prato
- Università degli studi di Firenze Dipartimento Scienze dell' Economia e l'Impresa
- Istituto Tecnico agrario Statale D. Anzillotti di Pescia
- Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia Alberghiera F.Martini
- S.I.D.A.L Srl Pistoia



**Corso specializzazione I.F.T.S.
Tecnico esperto nella
valorizzazione dei prodotti tipici
del territorio pistoiese**

**Durata 800 ore
560 ore di aula e 240 ore di stage**

Struttura modulare

UNITà FORMATIVE	DURATA (ORE)	CREDITI UNI FI
ORIENTAMENTO E BILANCIO COMPETENZE	30	
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E PSICOLOGIA DEL CLIENTE	20	
TECNICHE DI VENDITA	30	
SAPER PARLARE IN PUBBLICO	20	
LINGUA INGLESE	50	3
APPLICATIVI INFORMATICI	60	
NORMATIVA DI SETTORE	30	
GESTIONE AZIENDALE	60	
CONOSCENZA DEL TERRITORIO DEI PRODOTTI E DELLE PRODUZIONI ENOGASTRONOMICHE	60	6
TECNICHE DI PRODUZIONE PRESENTAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO	60	
STRATEGIE DI MARKETING	65	3
ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE ED EVENTI	30	
COSTRUZIONE DELLA RETE	10	
TECNICA DI RICERCA ATTIVA DEL LAVORO E SELF MANAGEMENT	15	
PARI OPPORTUNITà E DIRITTO DEL LAVORO	20	
STAGE	240	6

Aziende stage

AZIENDE STAGE	Indirizzo	Settore di attività
Azienda Agricola Piante Mati	Via Bonellina 49, 51100 Pistoia	Ristorante agriturismo
Molino Bardazzi Marco & C. Snc	Via XX Settembre 24, Vaiano (PO)	Molitura cereali
Pratesi Fabrizio	Via Rizzelli 10, Seano (PO)	Produzione e vendita vini
Consorzio Turistico Città di Pistoia	Viale adua 128 Pistoia	Servizi di promozione turistica
Albergo Ercolini e Savi Sas	Via San Martino 18, 51016 Montecatini Terme (PT)	Albergo
Grand Hotel Tettuccio	Viale G. Verdi 74, 51016 Montecatini Terme (PT)	Albergo
La Nuova Ghilardi Eugenio Srl – Hotel Settentrionale Esplanade	Viale Grocco 2/4, Montecatini Terme (PT)	Albergo
Azienda Agricola Il Molino di Vasco	Viale Beatrice 104, Cutigliano (PT)	Azienda agricola
A.N.G.I. Srl – Grand Hotel Plaza e Locanda Maggiore	Piazza del Popolo 7, Montecatini Terme (PT)	Albergo
Savigni Società Semplice agricola	Via della Chiesa 36, Pavana, Sambuca Pistoiese (PT)	Azienda agricola
Frantoio di Croci	Via Vignoli 96, Montecatini Terme (PT)	Azienda agricola
SIDAL Srl	Via S. Agostino 50, Pistoia	Distribuzione alimentare e non
DESIDERI E FIGLI SRL	Via Ugo Foscolo, 40 Montecatini Terme	Produzione pasticceria e dolci
AZIENDA AGRICOLA STEFANO SPINELLI	Via Giugnano, 83 Lamporecchio (PT)	Azienda agricola

Cronogramma Progetto

	gennaio 2019	febbraio 2019	marzo 2019	aprile 2019	maggio 2019	giugno 2019	luglio 2019	agosto 2019	settembre 2019	ottobre 2019
I.F.T.S TECNICO ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO PISTOIESE-TOP PT CODICE 232946	Promozione	aula	aula	aula	aula	aula/ stage	stage	stage	aula	3/4 ottobre 2019 esame

Comitato Tecnico Scientifico

Partecipano al CTS i partner del progetto IFTS nominando un proprio rappresentante.
Ruolo del CTS: coordinamento, controllo, monitoraggio e supervisione del progetto.

Si prevedono n. 30 ore di attività di monitoraggio, controllo e valutazione dello stato di avanzamento del progetto.

Calendario delle riunioni:

-12/12/2018

-23/01/2019

-20/02/2019

-20/03/2019

-17/04/2019

-22/05/2019

-19/06/2019

-24/07/2019

-18/09/2019

-07/10/2019.

Orario 15.00-18.00

Il termine del progetto è il 09/10/2019

Ruolo del partenariato

- **Omnia**:capofila di progetto gestirà l'intero ciclo formativo :direzione, coordinamento, tutoraggio,docenza,amministrazione, monitoraggio e valutazione per la buona riuscita del progetto. Partecipa e coordina il CTS.
- **Università di Firenze**:Partecipa al CTS, partecipa alla selezione ed all'esame finale.Coordina il riconoscimento dei crediti formativi al termine del corso.
- **Istituto Alberghiero**:Partecipa al CTS e rende disponibili i laboratori di cucina per le UF che prevedono pratica (12 ore)
- **Istituto Agrario**:Alberghiero:Partecipa al CTS e rende disponibile l'azienda agricola per visite didattiche ed esercitazioni pratiche (ore da definire)
- **Azienda S.I.D.A.L.**:partecipa al CTS e accoglie in stage gli allievi con l'impegno di assunzione di n. 1 allievo/a.



Promozione del progetto

- Affissione manifesti promozionali sulla Provincia di Pistoia
- Promozione a sportello presso la sede dell'agenzia ed i centri impiego della provincia di Pistoia
- Promozione tramite social
- Promozione sui siti del partenariato
- Promozione su stampa (quotidiani)
- Mailing da rivolgere ai neodiplomati dei due istituti partner del progetto.

TEMPISTICA: DAL 17/12/2018 AL 29/01/2019

Selezione

Membri Commissione di selezione:

- 1 rappresentante dell'agenzia /capofila di progetto Omnia Scrl
- 1 rappresentante dei due Istituti
- 1 rappresentante Università
- 1 psicologa iscritta all'albo

Modalità di selezione:

- test oggettivo a risposta multipla di cultura generale del settore turistico
- colloquio motivazionale

Tempistica: 30-31 GENNAIO 2019 dalle ore 9.00 alle 18.00 presso Omnia Scrl