ISO9001 WCS Certificate Nr. 3957

Progetto Europa®

Consulenza e formazione per l'individuo e l'impresa

Ente di Formazione Accreditato ed iscritto al n.128 della Sezione B
dell'Albo della Regione Lombardia per i servizi di istruzione e Formazione Professionale

Modulo di pre-iscrizione al corso "DIGI-FOOD: comunicatore innovativo delle eccellenze lombarde"

COGNOME			NOME	
NATO / A			CODICE FISCALE	
	Pr.	il		
RESIDENTE				
in	Pr.	Cap.	via	n.
DOMICILIO SE DIVERSO DALLA RESIDENZA				
in	Pr.	Cap.	via	n.
TITOLO di STUDIO				
RECAPITI				
cell.			mail	

Per poter partecipare gratuitamente al corso il/la sottoscritto/a dichiara di essere in possesso dei almeno uno dei seguenti requisiti:

□ disoccupati e di età compresa fra i 16 e i 35 anni compiuti, residenti o domiciliati in Regione Lombardia
□ disoccupati che presentano invalidità psichiche, fisiche o sensoriali, residente o domiciliato in Regione Lombardia

E possedere inoltre:

□ Laurea di primo livello o laurea magistrale
□ Conoscenza di base della lingua inglese

CONDIZIONI

1. ISCRIZIONE
La presente richiesta di iscrizione, compilata in ogni parte e sottoscritta, può essere effettuata:
- direttamente presso la segreteria – Via Boltraffio 16/b - Milano
- tramite fax al n. 02/72.00.35.13 o mail all'indirizzo info@progetto-europa.com

2. VARIAZIONI DI PROGRAMMA
Progetto Europa si riserva la facoltà di rinviare o annullare il corso programmato, dandone comunicazione telefonica ai partecipanti almeno 3 giorni prima della data di inizio.

3. **PRIVACY –** Informativa ex Art. 10 D.Lgs. 196/2003
Ai sensi del D. Lgs 196/03, le informazioni fornite verranno trattate per finalità di gestione amministrativa (contabilità, logistica, formazione elenchi). I dati potranno essere utilizzati per la creazione di un archivio ai fini dell'invio (via e-mail, fax o a mezzo posta) di proposte per corsi ed iniziative di studio future. Potrete accedere alle informazioni in nostro possesso ed esercitare i diritti di cui all'Art. 13 della Legge (accesso, correzione, cancellazione, opposizione al trattamento, ecc) inviando una richiesta scritta al titolare del trattamento dell'indirizzo in calce.
Qualora non desideri ricevere ulteriori informazioni, barri la casella riportata qui a fianco ☐

4. ALTRE CONDIZIONI
La società si riserva di sospendere dal corso i partecipanti che dovessero manifestare comportamenti scorretti nei confronti dei docenti, partecipanti e della struttura stessa, ivi inclusa la mancanza di rispetto delle parti comuni della sede ospitante.

DATA ..... Firma per accettazione del partecipante .....

"DIGI-FOOD: comunicatore innovativo delle eccellenze lombarde"

INFORMAZIONI GENERALI

Sede corso:	20159 Milano – Via Boltraffio 16/B
Svolgimento corso:	Dal Lunedì al Venerdì, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00
Durata:	300 ore lezione d'aula + 200 ore di stage
A chi è rivolto:	A tutti coloro che necessitano di acquisire competenze adeguate in materia di promozione di prodotti enogastronomici lombardi
Obiettivo:	L'obiettivo principale del percorso è formare un professionista in grado di conoscere a fondo la storia, la cultura, le caratteristiche dei prodotti tipici del "Made in Lombardia", ed al tempo stesso di apprendere le principali tecniche di marketing e comunicazione per diffonderne la qualità e la tradizione
Attestazione finale:	Al termine del percorso formativo previa frequenza del 75% del corso e superamento di un esame finale, sarà rilasciato a ciascun partecipante un attestato delle competenze ed un tablet
Tirocinio:	E' previsto uno stage della durata di 200 ore in una delle aziende testimonial del progetto
Costo:	Corso gratuito

"DIGI-FOOD: comunicatore innovativo delle eccellenze lombarde"

DESCRIZIONE DEL CORSO

MODULO 1: ELEMENTI DI DIRITTO SOCIETARIO (8ore)

Contenuti
- Le tipologie di impresa
- Ruoli e funzioni in un'impresa
- La figura dell'imprenditore

Competenze
- Operare nel rispetto del modello organizzativo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze funzionali e produttive

MODULO 2: SICUREZZA ED IGIENE (8ore)

Contenuti
- La normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- La prevenzione
- Il concetto di rischio
- Nozioni di primo soccorso e antincendio
- Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
- HACCP
- Processi di cottura e stoccaggio degli alimenti

Competenze
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare la conservazione degli alimenti di cucina

MODULO 3: COMUNICAZIONE (24ore)

Contenuti
- I principi della comunicazione
- Tecniche di comunicazione efficace
- Lavorare in gruppo
- Tecniche di negoziazione

Competenze
- Relazionarsi in un contesto lavorativo organizzato, riconoscendo e gestendo le eventuali criticità nei rapporti professionali

MODULO 4: MARKETING (24ore)

Contenuti
- Marketing operativo
- Marketing strategico
- Elementi di CRM
- Elementi di Project Management

Competenze
- Effettuare il controllo dell'implementazione del piano di marketing

MODULO 5: IL LINGUAGGIO DELLA RETE – INGLESE TECNICO (32ore)

Contenuti

- Terminologia tecnica di settore della lingua inglese

MODULO 6: IL SISTEMA ENOGASTRONOMICO ED AGROLIMENTARE LOMBARDO (60ore)

Contenuti

- Lombardia: caratteristiche del territorio
- Storia della gastronomia e delle tradizioni lombarde
- I prodotti tipici del sistema enogastronomico ed agroalimentare lombardo: caratteristiche e peculiarità
- Il settore agroalimentare lombardo
- Aspetti culturali e psicosociali dell'enogastronomia
- Certificazioni di qualità (DOC, DOP, DOCG, IGP, IGT, STG)
- Elementi di scienze e tecnologie alimentari
- Merceologia alimentare e delle bevande
- Normative CE sulle certificazioni nell'agroalimentare
- Qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti e delle bevande

Competenze

- Elaborare un progetto di sviluppo e innovazione tecnologica in ambito agroalimentare

MODULO 7: LABORATORIO SENSORIALE (48ore)

Contenuti

- Riconoscere la qualità del gusto
- Laboratorio sensoriali per riconoscere la tipologia e la qualità degli alimenti e delle bevande
- Tecniche di degustazione
- Role play e simulazioni

MODULO 8: INFORMATICA (32ore)

Contenuti

- Le fondamentali nozioni di hardware, software e pacchetti applicativi;
- Norme di sicurezza e protezione;
- Operazioni per la gestione dei dati: inserimento, modifica, selezione, copiatura, spostamento, sostituzione, cancellazione, rappresentazione grafica
- Operazioni su documenti, fogli elettronici, testi e oggetti: apertura, creazione, salvataggio, conversione chiusura, stampa;
- Servizi on line: browser, motori di ricerca, posta elettronica.

Competenze

- Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per consultare archivi, gestire informazioni, analizzare e rappresentare dati, anche in forma grafica

MODULO 9: FOOD & BEVERAGE SPEAKING & WRITING (64ore)

Contenuti

- Psicologia della comunicazione
- Tecniche della comunicazione pubblicitaria
- Comunicazione on-line
- Web Marketing
- E-commerce

- Come presentare un prodotto
- I Media
- Il Social Network
- Il blog
- ll videoblog
- Scrittura creativa
- Web writing
- Web design
- Sistemi 3D per effetti speciali/animazioni
- Normativa sulla protezione della proprietà intellettuale (diritto d'autore)
- L'organizzazione di un evento
- Project work

Competenze

- Predisporre l'attività di comunicazione di un evento
- Ideare e progettare un reportage/prodotto audiovisivo per i diversi media
- Curare la realizzazione e gestione di siti web, blog e utilizzare strumenti di social network

MODULO 10: STAGE: UN PONTE VERSO IL LAVORO (200ore)