

TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE  
E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TERRITORIALI E  
DELLE PRODUZIONI TIPICHE

- **Enti proponenti:** Ipssar “A. Mantegna”, Ente capofila, LASER Soc. Coop, Cast Alimenti Srl, Enac Lombardia CFP Canossa, Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia, ASCOM, Associazione Commercianti di Brescia, Gi Group SPA, Giformazione.
- **Destinatari e Requisiti:** 20 persone giovani e adulte di età superiore ai 18 anni. Diploma di scuola media superiore. titoli preferenziali: diploma di tecnico dei servizi della ristorazione, conoscenza della lingua inglese a livello base; breve esperienza nel settore alberghiero e della ristorazione.
- **Figura professionale e finalità:** Il tecnico superiore per la ristorazione e/o la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta, anche, a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione. Può lavorare nelle catene alberghiere, nella ristorazione, presso agenzie di promozione del turismo e del territorio, presso aziende produttrici di enogastronomia del territorio.
- **Struttura del corso:** 1000 ore delle quali 700 ore di formazione d'aula e di laboratorio e 300 ore di Stage nelle principali aziende del settore.

- **Durata:** da ottobre 2011 a giugno 2012 (dal lunedì al venerdì per 6 ore medie giornaliere al mattino). Frequenza obbligatoria per almeno il 75% del monte ore del corso, pena il non riconoscimento da parte della Regione della validità del corso.
- **Prove finali, certificazione del corso e crediti formativi:** E' previsto un esame finale, con *Attestato di Specializzazione Tecnico Superiore* rilasciato da parte di una commissione nominata dalla Regione Lombardia. Riconoscimenti di crediti formativi da parte dell'Università, come da progetto didattico, per chi eventualmente proseguisse gli studi all'Università dopo il corso.
- **Modalità di partecipazione:** Domanda di ammissione al corso in carta libera, contenente l'autocertificazione relativa a dati anagrafici, indirizzo e recapito telefonico, titolo di studio, situazione occupazionale, breve curriculum vitae, copia del titolo di studio, dichiarazione come segue: “Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003”..
- **Modalità di ammissione:** colloquio motivazionale e test su contenuti tecnici con apposita commissione.
- Inviare le domande a: **Ipssar “A. Mantegna”**, via Fura 96 Brescia, o alla mail [iabrescia@provincia.brescia.it](mailto:iabrescia@provincia.brescia.it) (specificando nell'oggetto “IFTS”), entro e non oltre **il 07 ottobre 2011**.
- **Sede del corso:** IPSSAR “Mantegna” Via Fura n. 96 -
- **LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA.**





**LASER**  
Formazione e  
Sviluppo Risorse Umane



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore  
sede di Brescia



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



Regione Lombardia



**Sei diplomato o qualificato?**

**Sei interessato ad una specializzazione tecnica  
richiesta dal mercato del lavoro del settore della  
ristorazione e turistico?**

**Il corso ti dà la possibilità di perfezionarti con esperti  
professionisti del settore, docenti universitari, chef di  
fama internazionale, e di svolgere interessanti tirocini  
in primarie aziende produttrici del settore  
enogastronomico, turistiche, ristorative e alberghiere.**

**Al termine verrà rilasciato il certificato di "Tecnico  
Superiore" corrispondente al IV livello EQF valevole  
in tutta Europa.**

**La partecipazione è gratuita.**

**Per informazioni e iscrizioni:**

**I.P.S.S.A.R. "Andrea Mantegna" Via Fura, 96 Brescia  
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123  
e-mail: [iabrescia@provincia.brescia.it](mailto:iabrescia@provincia.brescia.it)**



**Ipssar "A. Mantegna"**

in collaborazione con

**LASER Soc. Coop, Fondazione Enac Lombardia CFP Canossa,  
Cast Alimenti, Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia,  
Assessorato all'Istruzione della Provincia di Brescia,  
ASCOM, Ass. Commercianti di Brescia, Gi Group SPA, Gi  
Formazione.**

**promuove, nell'ambito della Formazione Tecnica  
Superiore, un percorso I.F.T.S. dal titolo:**

**TECNICO SUPERIORE PER LA RISTORAZIONE  
E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ERITORIALI  
E DELLE PRODUZIONI TIPICHE**

