



L'Ente di Formazione Scuola di Alta Formazione "S. Peluso" S.r.l., in collaborazione con i seguenti partner costituiti in ATS: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche dell'Università degli Studi della Campania "L. Vanvitelli"; Istituto "S. Giuseppe"; Effetto Costiera S.r.l.s.; Fratelli D'Acunzi S.r.l.; Global Training Center S.r.l.: organizza il

Corso IFTS per Tecnico esperto in produzioni enogastronomiche tipiche del territorio nel rispetto delle tradizioni locali e della sostenibilità ambientale dicembre 2017 - giugno 2018

- **interamente finanziato dalla Regione Campania**
- **destinato a inoccupati/disoccupati/occupati dai 18 ai 34 anni**
- **800 ore complessive di formazione (450 d'aula e 350 di stage aziendale)**
- **indennità di frequenza di € 2,5 /ora**
- **certificato di qualifica professionale valido a livello internazionale dell'Accademia Pizzaioli**
- **crediti formativi universitari**

Imparerai a :

- ◆ **Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio**
- ◆ **Conoscere i prodotti tipici, le tradizioni, la cultura, e a valorizzarli per offrirli al meglio alle diverse tipologie di utenza**

Se interessati scrivere a info@riservabiosferacostiera.org

Iscrizioni entro il 23 novembre

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE

Salvatore Peluso

POLO FORMATIVO FRANCESCO LANGELLA

www.poloformativolangella.it

Via Ferrante, 2 Pagani (SA) 081.5156111