

LA TUA CARRIERA PARTE DA QUI!

- PERCORSO POST-DIPLOMA DI 2 ANNI PER ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO
- 1200 ORE DI AULA + 800 ORE DI STAGE IN AZIENDA
- DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE RILASCIATO DA MIUR (CV LIVELLO EQF)
CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI E RICONOSCIMENTO COME PRATICANTATO PER
ESAME ABILITAZIONE PROFESSIONE PERITO AGRARIO
- ISCRIVITI ENTRO IL 3 OTTOBRE 2018

ALTA FORMAZIONE POST DIPLOMA

SETTORE AGRO-ALIMENTARE

AGRI.MKTG.4.0

TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA
VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE
PRODUZIONE AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E
AGRO-INDUSTRIALI

SEDE: PISTOIA

ENOFood.COM

TECNICO SUPERIORE PER LA PRODUZIONE E IL
MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO

SEDE: FIRENZE



ENOFOOD.COM

PROFILO PROFESSIONALE:

Il corso **Enofood.com Tecnico Superiore per la produzione e il marketing dei prodotti del territorio** prepara giovani con competenze altamente specialistiche, in grado di:

- Gestire i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei **prodotti enogastronomici**
- Implementare strategie di **marketing** e di **comunicazione di impresa**
- Gestire le attività connesse alla **promozione** dei prodotti di filiera e del territorio
- Operare nel campo della **comunicazione aziendale**
- Gestire **web marketing, incoming turistici, percorsi enogastronomici, degustazioni ed eventi.**

Il nostro Tecnico:

- interviene in fase di impostazione e implementazione delle procedure di analisi della qualità;
- riconosce le funzioni, le caratteristiche e le prestazioni degli imballaggi per alimenti;
- riconosce attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche organolettiche e di provenienza dei prodotti alimentari;
- organizza e gestisce eventi promozionali, visite guidate, tour eno-gastronomici, nell'ottica della valorizzazione di imprese e territorio di riferimento;
- utilizza le tecnologie abilitanti di Industria 4.0 per promuovere attività di business attraverso canali social e la rete.

DURATA E SEDE:

Il corso, della durata di **2000 ore** di cui **800 di stage** in azienda, si svolgerà a **Firenze**, presso l'Istituto **Agrario di Firenze**, in via delle Cascine, 11.



AGRI.MKTG.4.0

PROFILO PROFESSIONALE:

Il corso **AGRI.MKTG.4.0 Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali** prepara giovani con competenze altamente specialistiche, in grado di:

- sovrintendere ai processi di autocontrollo, ai controlli di filiera e della **qualità**
- seguire le procedure per la **certificazione** dei prodotti e delle origini
- gestire i processi di **produzione e trasformazione** nell'ambito di specializzazioni del territorio regionale
- promuove attività di **business** attraverso **canali social e la rete**
- esplorare le opportunità offerte dalla **tecnologia** per la valorizzazione dei **prodotti tipici del territorio**.

Il nostro Tecnico:

- opera nell'area qualità aziendale
- interviene in fase di implementazione delle procedure e analisi di gestione aziendale
- riconosce attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche organolettiche e di provenienza dei prodotti alimentari;
- utilizza le web technologies di supporto alle attività di business.

DURATA E SEDE:

Il corso, della durata di **2000 ore** di cui **800 di stage** in azienda, si svolgerà a **Pistoia**, presso **UNISER - Polo Universitario di Pistoia**, in Via S. Pertini, 358.

L'ITS EAT

L'ITS E.A.T – Eccellenza Agro-alimentare Toscana è una "scuola di alta specializzazione", riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nata dalla partnership tra imprese del settore agro-alimentare e le istituzioni scolastiche nel territorio toscano, con l'obiettivo di formare il personale tecnico richiesto dalle aziende.

Le chiavi del successo sono la possibilità di contare su una formazione **on the job** e la presenza di docenti che provengono dal mondo del lavoro (oltre il **60% degli docenti** sono infatti **imprenditori** o **liberi professionisti**).

Ad un anno dal conseguimento del diploma **oltre l'80% dei ragazzi è occupato!**

DESTINATARI

Ciascun percorso si rivolge a **25 diplomati**, di età compresa tra i **18 ed i 29 anni**. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

SELEZIONE

Per accedere al percorso ITS è necessario partecipare ad una selezione che si svolgerà nel mese di Ottobre 2018.

La selezione prevede:

- **Test** con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base e le conoscenze di lingua inglese;
- **Prova pratica** per verificare le competenze informatiche;
- **Colloquio** individuale che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati e le competenze nella lingua inglese.

PIANO DI STUDI

Le competenze **generali**, tecnico **professionali** e tecnico **specialistiche** su cui verte il piano di studi sono:

- Ambito linguistico, comunicativo, relazionale
- Ambito scientifico tecnologico
- Ambito giuridico ed economico
- Ambito organizzativo
- Ambito tecnico professionali nel settore agro-alimentare
- Ambito tecnico specialistico della figura professionale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Nella piccola media impresa agro-alimentare o presso organizzazioni, consorzi, enti di ricerca pubblici e privati del settore, società di consulenza e come libero professionista.

ATTESTATO

Al termine del percorso, previo superamento di un esame finale, sarà rilasciato il **Diploma di Tecnico Superiore** con validità sul territorio nazionale e comunitario (V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche).

Il diploma consente l'accesso diretto all'esame di abilitazione alla professione di Perito Agrario ed il riconoscimento di Crediti Formativi Universitari.



1200 ORE AULA

Il 60 % dei docenti proviene dalle imprese o è un professionista del mondo del lavoro

LABORATORI

Privilegiamo la didattica esperienziale svolta attraverso esercitazioni pratiche direttamente nei laboratori delle aziende o attraverso simulazioni



VISITE AZIENDALI

Diamo ampio spazio alle Visite Aziendali Guidate, alle Visite Didattiche, anche in altre regioni italiane e alle Testimonianze di tecnici ed esperti del settore

800 ORE STAGE

Le aziende ospitanti garantiscono il collegamento diretto tra la formazione e l'inserimento professionale, sia in Toscana che in altre Regioni



ESPERIENZE INTERNAZIONALI

All'interno del percorso proponiamo esperienze di tirocinio all'estero, attivando specifiche borse mobilità.

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

 Via Giordania, 227 - Grosseto (GR)

 +39 0564 17 91 224 • +39 333 13 28 663

 www.fondazione-eat.it

 info@fondazione-eat.it

PER ISCRIVERSI:

L'avviso con le modalità di iscrizione e partecipazione alle selezioni ed il piano di studi sono disponibili sul sito **www.fondazione-eat.it**.

Per la frequenza al corso è richiesto un contributo di partecipazione.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 03 Ottobre 2018.

FOLLOW US:



Inquadra con la fotocamera dello smartphone e collegati al sito!