

Cecilia Bonacini
Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni
Via Braglia 104, 41028 Serramazzoni (MO)
Tel. 059821459 (Interno 338) Fax. 059330562
e-mail: ceciliabonacini@ialemiliaromagna.it



Rivolgersi a:

PER ISCRIZIONI

CST Modena

La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni organizza una serie di incontri di carattere formativo e seminariale sul tema dell'educazione alimentare e al gusto, proposta agli operatori di ristoranti, caffetterie e strutture ricettive della provincia di Modena. I percorsi sono gratuiti per le aziende che aderiscono al fondo EBU RT, uno strumento finanziario nato per offrire opportunità di sviluppo al settore turistico locale. Sono previste presentazioni e degustazioni di prodotti tipici, dimostrazioni in cucina, laboratori dei sapori ed interventi di esperti di gastronomia, nutrizionisti, dietologi e chef.

SPECIALIZZAZIONE SULLE COMPETENZE TECNICHE E COMUNICATIVO-PROMOZIONALI SPECIFICHE PER IL SETTORE RISTORATIVO



La Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni

Formazione per i giovani e formazione continua per un mercato in evoluzione. E' l'obiettivo della Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, che dal 1970 organizza corsi di formazione professionale di alto livello qualitativo per gli operatori del settore enogastronomico e della ricettività turistica.

Non a caso la scuola si trova nel cuore dell'Appennino emiliano, a pochi chilometri da Modena, la città dell'Aceto Balsamico Tradizionale, del Prosciutto e del Lambrusco, terra della buona tavola e dell'ospitalità. La scuola fa parte dell'ente di formazione professionale IAL Emilia Romagna, una delle maggiori organizzazioni formative presenti sul territorio regionale.

La scuola è in grado di essere un luogo di sperimentazione e innovazione, sia nella didattica che nei contenuti.

Lo testimoniano le numerose pubblicazioni e le attività promosse in molteplici ambiti.

Comunicare con il prodotto tipico

- Il percorso intende migliorare le capacità comunicative e promozionali degli operatori del settore; a tale scopo verranno trattati i prodotti tipici emiliano-romagnoli, che rappresentano uno strumento chiave per valorizzare il proprio servizio di caffetteria, stuzzicheria e/o ristorazione. Parte del percorso sarà dedicata ad un'azione consulenziale per la progettazione di un evento ristorativo/promozionale da realizzarsi presso le strutture dei partecipanti al termine del ciclo di incontri.

PROGRAMMA

- Produzioni tipiche dell'Emilia-Romagna - laboratori sensoriali e degustazioni
- Promozione dei prodotti tipici locali e della propria struttura attraverso eventi innovativi
- Progettazione di un evento promozionale

Il ciclo di incontri si apre Lunedì 17 Settembre 2007 alle ore 15.30 presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, via Braglia 104, Serramazzoni (MO).
Sono previsti 4/5 incontri con cadenza settimanale.

Il percorso è gratuito per gli aderenti al Fondo Eburt.



Aceto Balsamico Tradizionale in cucina

- Il percorso è finalizzato a trasmettere conoscenze relative al processo di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena ed a specializzare gli operatori nella preparazione di piatti (stuzzicheria e tavola) che ne prevedono l'utilizzo.

PROGRAMMA

- Modalità di produzione dell'ABTM
- L'utilizzo dell'ABTM in cucina - dimostrazioni in cucina

Il ciclo di incontri si apre Mercoledì 10 Ottobre alle ore 15.30 presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, via Braglia 104, Serramazzoni (MO).
Sono previsti 6 incontri con cadenza settimanale.

Il percorso è gratuito per gli aderenti al Fondo Eburt.

Nuove nicchie di mercato: le diete particolari

- Il percorso vuole fornire competenze relative alla realizzazione di menu particolari per soggetti portatori di patologie ed intolleranze alimentari, nonché competenze di comunicazione e promozione finalizzate ad una corretta informazione alimentare. Parte del percorso sarà dedicata ad un'azione di consulenza per la progettazione di un evento ristorativo/promozionale mirato a diffondere l'informazione circa le diete particolari, da realizzarsi presso le strutture dei partecipanti al termine del ciclo di incontri.

PROGRAMMA

- Principali patologie e intolleranze alimentari, nutrizionismo e merceologia degli alimenti
- Menu specifici per diete particolari - dimostrazioni in cucina
- Promozione del servizio ristorativo riservato a clienti con esigenze alimentari specifiche
- Progettazione di un evento promozionale

Il ciclo di incontri si apre Martedì 25 Settembre 2007 alle ore 15.30 presso Ristorante Strada Facendo, via Emilia Ovest 622 Modena.
Sono previsti 6 incontri con cadenza settimanale.

Il percorso è gratuito per gli aderenti al Fondo Eburt.

