



PRISMA

SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE

Programma Sviluppo Rurale Provincia Forlì-Cesena



INFORMAZIONI DIFFUSE SUL TERRITORIO RURALE (PRISMA) RIF. P.A. 2011-746/FC - ATTO DI APPROVAZIONE: 115847/2603 DEL 01/12/2011

Info | **DINAMICA** | 0543.724670 | www.dinamica-fp.it | a.bassi@dinamica-fp.it



Provincia Forlì-Cesena

Promozione trasversale delle competitività del territorio rurale della Provincia di Forlì-Cesena

PRISMA - Progetto Rurale Integrato: Servizi, Multifunzionalità, Ambiente

Operazione Rif. PA 2011-737/FC Approvata con determinazione del Responsabile della Posizione Organizzativa "Aiuti alle imprese" n. 2603 del 01/12/2011 - Piano Sviluppo Rurale 2007/2013 - Asse 3 Misura 331

"COMPETITIVITA' LOCALE ATTRAVERSO SAGRE TRADIZIONALI E PRODOTTI TIPICI IN CUCINA"

Obiettivi del corso: Conoscere, promuovere ed essere parte integrante del sagre presenti tutto l'anno nel territorio; essere in grado di preparare piatti con i prodotti tipici del sagre in corso.

Contenuti del corso: Verranno illustrate e presentate le Principali sagre del territorio (località, prodotti principali, tradizioni); inoltre verranno preparati piatti con i prodotti tipici delle Sagre (ravigiolo, olio, sangiovese, cinghiale, fragole, raperonzolo, tartufo bianco, ciliegie, formaggio di fossa, piadina, savor...) I piatti della tradizione-Rivisitazione dei piatti della tradizione- Primi piatti con prodotti tipici-Secondi piatti con i prodotti tipici- Dolci con i prodotti tipici- Descrizione delle qualità del prodotto tipico (caratteristiche, aspetti nutrizionali, luogo di provenienza) -Presentazione della sagra corrispondente al cliente - Preparazione di menù tematici.

Docenti: Esperti di conoscenza del territorio locale e Chef specializzati in prodotti della nostra cultura gastronomica, dei suoi prodotti e delle modalità di preparazione dei piatti tradizionali anche con moderne rivisitazioni.

Metodologie didattiche: lezioni frontali, lezioni pratiche di cucina, esercizi di project work (attività individuale o a piccoli gruppi di lavoro) che consentirà di sperimentare le nuove capacità operative acquisite durante il percorso di formazione (ideazione di ricette a tema, elaborazione di piatti con ingredienti forniti dal docente, ideazione di un menu', ecc.....). Ai partecipanti sarà fornito il materiale didattico e tutti i prodotti per le prove pratiche.

Destinatari: È prevista la partecipazione di 12 operatori economici che hanno residenza o domicilio e/o svolgono attività economica nel territorio rurale in cui sono attuate le Misure degli Assi 3 e 4. Sono ammessi titolari di impresa, dipendenti e collaboratori dell'azienda di settori economici eterogenei (commercio, turismo, artigianato, agricoltura.....).

Criteri di selezione: Le domande saranno esaminate in base all'ordine di arrivo. Se saranno presentate richieste di adesione da parte di **donne**, le stesse saranno inserite in modo prioritario, fino al raggiungimento del **50%** dei posti disponibili. Sarà data priorità agli operatori economici non agricoli.

Attestato rilasciato: Attestato di frequenza per coloro che avranno raggiunto il 70% di presenza.

Termine iscrizione: Il termine per l'iscrizione è il 10/04/2012. L'avvio del corso è previsto il 18/04/2012.

Durata del percorso: Il percorso è della durata di 50 ore, di cui 3 ore di lezione frontale, 32 ore lezione pratica di cucina, e 15 ore project work.

Quota di partecipazione: 105,00 euro

Sede del corso: 1° edizione a Bagno di Romagna (FC)

Per informazioni ed iscrizioni:

Iscom Formazione Forlì-Cesena S.c.a.r.l. Via G. Bruno 118- 47521 Cesena (FC)

Tel 0547/639835 – 0547/639895; fax 0547/632190 info@iscomcesena.it



PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE

