

CREA IL FUTURO DEL TURISMO:
SVILUPPA LE TUE COMPETENZE CON
I NOSTRI CORSI GRATUITI!

EMILIA-ROMAGNA

IMPRESE TURISTICHE IN RETE PER UNA FILIERA
INTEGRATA CHE INNOVA E VALORIZZA MARE,
MONTAGNA, BORCHI E CITTÀ D'ARTE.

- **PER PERSONE** interessate a entrare
o aggiornarsi nel settore turistico

Rif.PA 2024-22630/RER COMPETENZE PER LA VALORIZZAZIONE E L'INTEGRAZIONE DEGLI ATTRATTORI CULTURALI E TURISTICI: FORMAZIONE PERMANENTE
approvata dalla Regione Emilia-Romagna con Delibera di Giunta Regionale N.1914 del 14/10/2024 e co-finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo Plus
FSE+ 2021/2027 priorità 2 Istruzione e Formazione - Obiettivo specifico 6

PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

6 – LA CUCINA DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI - Modulo 2

Il percorso formativo intende rafforzare le competenze di base necessarie a trasmettere, riprodurre e valorizzare la cucina tradizionale romagnola, favorendo l'occupabilità e la crescita professionale delle persone, in particolare di coloro che operano o intendono operare nei settori turistico-ricettivo e della ristorazione.

Contenuti

- Cultura gastronomica romagnola e territorio: Tradizione, stagionalità e identità locale;
- Impasti e preparazioni base della tradizione: dalla piadina alla pasta fresca;
- Primi piatti della cucina romagnola
- Secondi piatti e contorni tradizionali
- Il pesce dell'Adriatico
- Preparazioni tipiche e sostenibilità: Riduzione degli sprechi alimentari
- Organizzazione del lavoro e conoscenza delle materie prime: la scienza degli alimenti

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

Assistenza post corso

Al termine del corso avrai accesso a una rete di supporto professionale per accompagnarti nel tuo percorso di crescita: grazie a Cescot Lavoro ti aiutiamo nel cercare lavoro e grazie a Confesercenti ti assistiamo nell'avviare la tua impresa.

Destinatari

Il corso si rivolge a persone occupate e non occupate, che operano o desiderano operare nella filiera turistica con residenza / domicilio in Emilia-Romagna in data antecedente la richiesta di partecipazione.

Criteri di accesso al percorso

L'accesso al percorso prevede un COLLOQUIO ORIENTATIVO. Output del colloquio sarà una SCHEDA DI PROFILAZIONE che consentirà di attribuire un punteggio.

Nel caso le domande superino i posti disponibili verrà redatta una graduatoria che determinerà l'ordine di entrata nelle diverse edizioni del corso attivate nei limiti del finanziamento disponibile.

Numero partecipanti

8 persone

Costo

La partecipazione al corso 2024-22630/RER/6 è gratuita in quanto il percorso è cofinanziato dal Fondo sociale europeo Programma FSE Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna.

Ente di formazione

Nuovo Cescot E.R.

Via Don Giuseppe Bedetti, 26 - 40129 Bologna

Sede di svolgimento

Tecnohelp Ravenna

Via Sansovino 17 – Ravenna (RA)

Le lezioni si svolgeranno in un laboratorio di cucina attrezzato.

Durata

30 ore

Periodo di svolgimento

Dal 26 Marzo 2026 al 17 Aprile 2026: 2 incontri a settimana, mattino 09:00-13:00

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Referente: Arianna Bilotti | Cescot Ravenna

Cesena Srl

0544/292786

cescot@cescotravennacesena.it

www.cescotravenna.it



CESCOT
RAVENNA • CESENA