

CESENA

FORMAZIONE

Cucina circolare, nuovo percorso Iscom

Si formano professionisti all'avanguardia che riducono gli sprechi



20/10/2022 di > **Redazione Corriere Cesenate**

Gioco di squadra per promuovere la valorizzazione dei **prodotti tipici** attraverso la **cucina circolare** nonché la formazione di ristoratori all'avanguardia in questo segmento innovativo in fervida crescita. Si tratta del corso per "Tecnico esperto nella valorizzazione di prodotti tipici ed eccellenze enogastronomiche attraverso la cucina circolare", relativo alla specializzazione nazionale "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica".

"Il vero punto di forza del nuovo percorso formativo di **Iscom Formazione**, fiore all'occhiello di **Confcommercio cesenate** - tiene a rimarcare in una nota inviata alla stampa il presidente Confcommercio cesenate **Augusto Patrignani** - è il coinvolgimento in questo intervento innovativo di diversi partner. Oltre a Iscom Formazione e Confcommercio sono coinvolti, l'**Università di Bologna**, l'Istituto d'istruzione superiore Artusi, l'Associazione Cuochi Forli-Cesena, l'hotel Tosco-Romagnolo, Casa Artusi, Slow food Cesena, l'Associazione Albergatori di Cesenatico e diversi Consorzi di prodotti tipici della Regione, nonché altri consorzi che operano nel settore gastronomico".

"Il corso - informa la coordinatrice **Sara Parantelli** - è destinato a giovani e adulti, non occupati o occupati, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore e prevede **800 ore di formazione**, tra aula e stage direttamente nelle imprese. Iscom Formazione mette a disposizione **20 posti**: il termine ultimo di iscrizione è il 4 novembre contattando Iscom al numero 0547 639895 o all'indirizzo email s.parantelli@iscomcesena.it Il percorso è completamente gratuito poiché co-finanziato da risorse del Fondo sociale Europeo Plus e della Regione Emilia-Romagna nell'ambito del progetto Ifts (Istruzione e formazione tecnica superiore)".

"Il corso - aggiunge il direttore Iscom Formazione **Giorgio Piastra** - affronta tematiche e approfondimenti di carattere innovativo per chi vuole fare della ristorazione la propria professione. La figura professionale che verrà formata un professionista che conosce i prodotti tipici del territorio, sarà in grado di progettare e realizzare menù e piatti della tradizione sostenibili, in un'ottica di riciclo e non spreco".

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

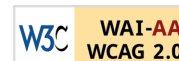
Forse ti può interessare anche:

- » [Il professionista dei prodotti tipici](#)
- » [Servono barman, ci pensa Iscom](#)
- » [Un corso intensivo per facilitare l'accesso al lavoro](#)

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il per poter inviare un commento

[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#)



CORRIERE CESENATE – settimanale di informazione della Diocesi di Cesena-Sarsina – via Don Giovanni Minzoni, 47 – 47521 Cesena (FC) Italia

C.F. 90077160407, P.IVA 04362550404 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234

Il Corriere Cesenate percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Corriere Cesenate, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.