

Una scuola per formare Gastronomi: l'Open Day sarà a Ponsacco

Mercoledì 11 settembre, dalle 16.30, la Fondazione ITS - EAT presenta il corso presso la Scuola Tessieri
Il percorso formativo post-diploma accompagnerà venticinque giovani a lavorare nell'agribusiness

PONSACCO (PI) – Un corso di formazione per valorizzare le produzioni agroalimentari locali e per introdurre i giovani nel mondo del lavoro. L'Unione Valdera di Pontedera ospiterà il nuovo percorso didattico di Gastronomo che, nel biennio 2019-2021, permetterà a venticinque ragazzi e ragazze tra i 18 e i 29 anni di acquisire le competenze per occuparsi di sviluppo, comunicazione e marketing dell'agribusiness toscano. L'iniziativa, organizzata dalla Fondazione ITS EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana, sarà presentata agli aspiranti allievi e alle loro famiglie nel corso di un Open Day in programma mercoledì 11 settembre, alle 16.30, presso la sede della Scuola di Cucina Tessieri in via Milano a Ponsacco. La giornata permetterà di scoprire le caratteristiche della professione di gastronomo e le prospettive lavorative, favorendo un incontro con i docenti e con le aziende coinvolte nel corso di due anni che si concluderanno dopo 1.200 ore di lezioni in aula e 800 ore di tirocinio con il conferimento del diploma di Tecnico Superiore. Al termine dell'Open Day dell'11 settembre è previsto un rinfresco offerto dalla stessa Scuola Tessieri.

Gastronomo, promosso anche in collaborazione con Slow Food Toscana, sarà strutturato come un vero e proprio percorso di avviamento al futuro mondo del lavoro in virtù della collaborazione con imprese e imprenditori che potranno le loro esperienze a disposizione degli allievi. Le stesse aziende, inoltre, saranno sedi di visite, di laboratori e di tirocini per acquisire esperienze dirette nel settore agrario, agroalimentare e agroindustriale. Il Tecnico Superiore formato da questo corso avrà la responsabilità del controllo e della valorizzazione delle produzioni del *made in Italy*: ogni allievo, infatti, saprà organizzare e gestire la qualità di processi e prodotti, ma anche garantirne la conformità agli standard normativi in materia di salvaguardia e tutela ambientale, di import ed export. Particolare cura sarà rivolta agli ambiti di comunicazione e marketing, con un focus sull'analisi delle domande dei mercati emergenti per proporre soluzioni innovative per aumentare la competitività delle imprese locali, per pianificare la commercializzazione e per predisporre la promozione di prodotti e territorio. Ad essere particolarmente variegati sono anche i futuri ambiti di impiego, con il Gastronomo che potrà operare anche al servizio delle maggiori realtà alberghiere, della Grande Distribuzione Organizzata e, in generale, della ristorazione collettiva. Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito www.fondazione-eat.it. «Gastronomo - spiega Paola Parmeggiani, direttrice di ITS EAT, - è la nostra più recente novità formativa. In questo momento storico c'è una forte attenzione verso i prodotti di qualità, verso il buon mangiare e verso il benessere, dunque l'obiettivo è di formare professionisti con competenze specifiche per valorizzare e promuovere l'eccellenza, la cultura, la storia e la tradizione del *made in Italy*».

Ponsacco (Pi), martedì 10 settembre 2019