



[/comunicati-stampa/718b6db-](#)

[/opt/c9e7181e-1780-4f3b-9df0-60018c9d2a5e">/opt/c9e7181e-1780-4f3b-9df0-60018c9d2a5e](#)

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

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.

Ponsacco, 10/09/2019 - 00:00 ([informazione.it - comunicati stampa - cibi e bevande \(/comunicati-stampa/it/cibi%20e%20bevande\)](#)) 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 porranno 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».

