

Giovani e aziende a confronto: a Pontedera si formano i Gastronomi

Martedì 17 settembre, al Centro per l'Impiego verrà presentato il corso post-diploma "Gastronomo"
Il percorso, rivolto a ragazzi tra 18 e 29 anni, formerà Tecnici Superiori nel settore dell'alimentazione

PONTERA (PI) – Una giornata alla scoperta delle professioni del futuro nel campo alimentare. Martedì 17 settembre, alle 15.30, il Centro per l'Impiego di Pontedera in viale Piaggio ospita un nuovo Open Day di presentazione del corso post-diploma dal titolo "Gastronomo - Marketing e valore per le filiere della Toscana". Il percorso formativo si rivolge a venticinque ragazzi e ragazze tra i 18 e i 29 anni a cui sarà proposto un biennio di lezioni orientate alla formazione di Tecnici Superiori con le competenze per sviluppare, comunicare e valorizzare le produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali. "Gastronomo", promosso dalla Fondazione ITS EAT - Eccellenza Agroalimentare Toscana, si svolgerà in stretta collaborazione con enti, associazioni e aziende del territorio che saranno coinvolti nelle 1.200 ore di lezioni in aula e nelle 800 ore di tirocinio, ponendo le loro competenze a disposizione degli allievi per garantire una preparazione completa per un immediato inserimento nel mondo del lavoro. Tra le realtà coinvolte rientrano anche l'Unione Valdera, la scuola di cucina Tessieri e Slow Food Toscana. «*La Toscana - spiega Paola Parmeggiani, direttrice di ITS EAT, - è una regione con enormi potenzialità di crescita e di sviluppo nel settore dell'alimentazione. L'obiettivo del corso è di formare giovani professionisti capaci di valorizzare questa ricchezza in Italia e all'estero.*

"Gastronomo" è animato dalla finalità di creare un collegamento tra i giovani e il mondo del lavoro. L'intento è infatti di formare gli allievi in professioni innovative di cui le aziende hanno bisogno e di fargli vivere esperienze concrete all'interno delle stesse aziende, con una formula di successo testimoniata dai numeri dei precedenti corsi della Fondazione ITS EAT: l'85% dei ragazzi che in passato ha ricevuto una formazione post-diploma, infatti, è oggi impegnato in vari ruoli nei settori agrario, agroalimentare e agroindustriale. L'Open Day di Pontedera rappresenterà un'occasione per conoscere il percorso biennale proposto e le prospettive lavorative, permettendo ai giovani e alle loro famiglie di potersi confrontare direttamente con i docenti e con le aziende. Il Tecnico Superiore formato da "Gastronomo" avrà la responsabilità del controllo e della valorizzazione delle produzioni, sapendo organizzare e gestire la qualità di processi e prodotti per garantirne la conformità agli standard normativi in materia di salvaguardia e tutela ambientale, di import ed export. «*"Gastronomo" - aggiunge Parmeggiani, - proporrà un inserimento nel mondo del lavoro in ruoli innovativi di cui le aziende hanno sempre più bisogno, andando ad operare al servizio delle maggiori realtà alberghiere, della Grande Distribuzione Organizzata e, in generale, della ristorazione collettiva. Una particolare cura sarà rivolta agli ambiti di comunicazione e marketing, con un focus sull'analisi dei mercati per proporre soluzioni per aumentare la competitività delle imprese locali, per pianificare la commercializzazione e per predisporre la promozione di prodotti e territori.*

Pontedera (Pi), lunedì 16 settembre 2019