

# COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

CORSI

## L'Istituto Agrario ospita l'ultimo Open Day dei percorsi Its di agribusiness

*L'Istituto Agrario di Firenze ospita l'ultimo Open Day dei nuovi percorsi di formazione Its dedicati all'agribusiness. L'appuntamento è fissato per le 16.00 di giovedì 17 ottobre quando la scuola in via delle Cascine sarà sede della presentazione dei corsi Farmer 4.0 e Gastronomo che favoriranno l'inserimento nel mondo del lavoro di cinquanta giovani tra i 18 e i 29 anni all'interno di aziende agrarie, agroalimentari e agroindustriali. Queste due proposte didattiche, promosse dalla Fondazione Its Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana in collaborazione con enti e imprese dell'intera regione, termineranno con il conferimento dei diplomi di Tecnico Superiore capace di valorizzare le eccellenze del made in Tuscany. La bontà dell'offerta formativa è testimoniata dal fatto che l'85% degli allievi che hanno frequentato i precedenti percorsi della Fondazione Its Eat sono oggi lavorativamente impegnati in aziende del settore.*



L'Istituto Agrario di Firenze ospita l'ultimo Open Day dei nuovi percorsi di formazione Its dedicati all'agribusiness. L'appuntamento è fissato per le 16.00 di giovedì 17 ottobre quando la scuola in via delle Cascine sarà sede della presentazione dei corsi Farmer 4.0 e Gastronomo che favoriranno l'inserimento nel mondo del lavoro di cinquanta giovani tra i 18 e i 29 anni all'interno di aziende agrarie, agroalimentari e agroindustriali. Queste due proposte didattiche, promosse dalla Fondazione Its Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana in collaborazione con enti e imprese dell'intera regione, termineranno con il conferimento dei diplomi di Tecnico Superiore capace di valorizzare le eccellenze del made in Tuscany attraverso una maggior competitività nei mercati internazionali.

Nello specifico, Farmer 4.0 fornirà le competenze per occuparsi dell'innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, acquisendo le competenze per lavorare nella programmazione e gestione della produzione, nel controllo di qualità, nella ricerca e sviluppo, e nell'applicazione dell'agricoltura di precisione. Gastronomo, invece, formerà tecnici capaci di valorizzare le filiere di qualità della Toscana, con competenze nella comunicazione del consumo alimentare e nella promozione di prodotti e territori, ponendosi al servizio di realtà