



ENOFood 4.0 / Se il tuo sogno è lavorare nel mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità, questo corso è perfetto per te! Come **Tecnico Superiore Esperto nel Settore Agrifood**, sarai una figura polivalente con competenze avanzate nella **cultura gastronomica** e nella **valorizzazione del cibo** e della **cultura alimentare mediterranea**.

Conoscenza della cultura gastronomica: Saprai operare in vari contesti legati alla produzione, preparazione, promozione e comunicazione del cibo.

Innovazione e multimedialità: Utilizzerai strumenti innovativi per narrare e promuovere il cibo, combinando tradizione e tecnologia.

Gestione a 360°: Acquisirai competenze manageriali in comunicazione, marketing e gestione d'impresa, focalizzandoti su enogastronomia, ospitalità e prodotti del territorio.

Conoscenza approfondita: Svilupperai competenze sui legami tra cibi e territori, valorizzando prodotti locali e tradizioni.

Innovazione e creatività: Imparerai a creare esperienze gastronomiche uniche, combinando tecniche innovative e sensibilità verso la qualità e la salute.

Sostenibilità: Gestirai processi produttivi rispettando principi di eco-compatibilità e promuovendo il "Made in Italy".

ENOFood 4.0 / HEALTHFOOD 4.0, aperte le iscrizioni nelle sedi di **NICOLOSI** e **S. MARIA DI LICODIA (CT)**. **Solo 19 Posti Disponibili** per ognuno di questi **corsi biennali gratuiti!**

Come funzionano i nostri corsi:

Corso biennale con 1800 ore complessive.

Stage di 800 ore presso aziende del settore per esperienza diretta.



HEALTHFOOD 4.0 / Sei appassionato di cucina e vuoi fare la differenza nella salute delle persone? Questo corso è quello che fa per te! Come Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica, sarai in grado di:

Progettare e realizzare ricette e menù che rispettano le tipicità locali e rispondono a esigenze specifiche come intolleranze, allergie e prevenzione delle malattie.

Garantire standard di lavorazione sicuri, rispettando la salute del consumatore con regimi alimentari corretti e specializzati.

Utilizzare tecnologie innovative per trasformare, manipolare e conservare i prodotti agroalimentari, valorizzandone le specificità.

Acquisirai conoscenze approfondite sulle materie prime e sulle tecniche di controllo qualità e dei processi produttivi e imparerai a formulare menù innovativi, basati su caratteristiche organolettiche e nutraceutiche. Promuoverai processi produttivi eco-compatibili, valorizzando il "Made in Italy" e sarai esperto nella normativa HACCP e nelle norme sanitarie.

ENOFood 4.0 / HEALTHFOOD 4.0, aperte le iscrizioni nelle sedi di **NICOLOSI** e **S. MARIA DI LICODIA (CT)**. **Solo 19 Posti Disponibili** per ognuno di questi **corsi biennali gratuiti!**

Come funzionano i nostri corsi:

Corso biennale con 1800 ore complessive.

Stage di 800 ore presso aziende del settore per esperienza diretta.

fondazione ALBATROS
 ITS AGRFOODALIMENTARE

AGRI FOOD 4.0
 MADE IN ITALY
 da qui inizia l'agricoltura del futuro

ENO FOOD 4.0
 formiamo i protagonisti dell'enogastronomia

HEALTH FOOD 4.0
 innovazione in cucina, salute nel piatto

Aperte le iscrizioni

19
 POSTI DISPONIBILI

NICOLOSI (CT)
S.MARIA DI LICODIA (CT)
 I.P.S.S.A.T. "Rocco Chinnici"

Scopri tutti i corsi su www.itsalbatros.me.it

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
 Finanziato dall'Unione europea
 Ministero dell'Istruzione
 Italiaidomani

Cosa aspetti?

Per maggiori informazioni e per iscriverti collegati al sito www.itsalbatros.me.it

Oppure chiama:

0909432770

3208525956

Iscriviti 👍👍👍👍👍👍:

"HEALTH FOOD 4.0 TECNICO SUPERIORE ESPERTO IN CUCINA SALUTISTICA"

<https://www.itsalbatros.me.it/avvisi-e-.../atti-in-corso/...>

"ENOFOOD 4.0 - TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGROINDUSTRIALI"

<https://www.itsalbatros.me.it/avvisi-e-.../atti-in-corso/...>