



**TuRist-tech**

# Attuare la transizione ecologica e digitale nel settore turistico e ristorativo delle province emiliane

Operazione rif. pa. 2022-18746/RER di cui l'Allegato 1 della DGR n. 2053/2022 del 28/11/2022 finanziato da Regione Emilia-Romagna e co-finanziata da FSE+2

## CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI

PER PERSONE DOMICILIATE O RESIDENTI IN EMILIA-ROMAGNA, OCCUPATE O NON OCCUPATE

### RISTORAZIONE

- PRG 1** - Il ristoratore sostenibile: ottenere la certificazione (48 ore);
- PRG 2** - Comunicare la sostenibilità online e tramite social (32 ore);
- PRG 3** - Conoscere il territorio: i prodotti green e le aziende produttrici virtuose (32 ore);
- PRG 6** - Conoscere il territorio: utilizzare i prodotti sostenibili delle aziende virtuose del territorio (48 ore);
- PRG 7** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le verdure (48 ore);
- PRG 8** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le farine (64 ore);
- PRG 10** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: ridurre gli sprechi alimentari (32 ore).

### TURISMO

- PRG 2** - Comunicare la sostenibilità online e tramite social (32 ore);
- PRG 3** - Conoscere il territorio: i prodotti green e le aziende produttrici virtuose (32 ore);
- PRG 4** - Pianificare l'apertura di un B&B smart e sostenibile (64 ore).

#### PER INFORMAZIONI:

En.A.I.P. PARMA 0521.981979  
 iscrizioni@enaip.parma.it



**... o contatta l'Enaip più vicino a te!**



ENAIIP  
PIACENZA

**En.A.I.P. della provincia  
di Piacenza**  
Via San Bartolomeo, 48/a -  
Piacenza  
Tel 0523 497034  
m.corbellini@enaippc.it  
<https://www.enaippc.it/>



ENAIIP  
PARMA

**En.A.I.P. PARMA**  
Via A. Gramsci, 22 - Parma  
Via P. Bandini, 6 - Parma  
Tel. 0521.981979  
info@enaip.parma.it  
[www.enaip.parma.it](http://www.enaip.parma.it)



fondazione "don g. magnani"  
**enaip**

**Fondazione Enaip Don G. Magnani**  
Via Guittone d'Arezzo, 14  
Reggio Emilia  
Via Prampolini, 2 - Castelnuovo Monti  
Tel 0522 321332  
sassi.simone@enaipre.it  
<https://www.enaipre.it/>



**TuRist-tech**

## Attuare la transizione ecologica e digitale nel settore turistico e ristorativo delle province emiliane

Operazione rif. pa. 2022-18746/RER di cui l'Allegato 1 della DGR n. 2053/2022 del 28/11/2022 finanziato da Regione Emilia-Romagna e co-finanziata da FSE+2

**PRG 1** - Il corso è denominato "Il ristoratore sostenibile: ottenere la certificazione", ha una durata di 48 ore ed è di LIVELLO BASE, con l'obiettivo di conoscere e adottare azioni concrete per ottenere la Certificazione del Ristorante Sostenibile di CAT Confesercenti.

**PRG 2** - Il corso è denominato "Comunicare la sostenibilità online e tramite social", ha una durata di 32 ore ed è di LIVELLO INTERMEDIO, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla comunicazione digitale delle pratiche e delle azioni green messe in campo all'interno del proprio contesto lavorativo.

**PRG 3** - Il corso è denominato "Conoscere il territorio: i prodotti green e le aziende produttrici virtuose", ha una durata di 32 ore ed è di LIVELLO BASE, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative ai prodotti green e alle aziende produttrici del territorio, con particolare riferimento alla terminologia e alle pratiche sostenibili e virtuose.

**PRG 4** - Il corso è denominato "Pianificare l'apertura di un B&B smart e sostenibile", ha una durata di 64 ore ed è di LIVELLO BASE, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla pianificazione dell'apertura di un Bed and Breakfast smart ispirato ai principi di sostenibilità ambientale.

**PRG 6** - Il corso è denominato "Conoscere il territorio: utilizzare i prodotti sostenibili delle aziende virtuose del territorio", ha una durata di 48 ore ed è di LIVELLO BASE, con l'obiettivo di far acquisire conoscenze pratiche relative alla preparazione di primi e secondi piatti della tradizione emiliana rivisitati in ottica green attraverso la scelta delle materie prime e le tecniche di preparazione.

**PRG 7** - Il corso è denominato "Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le verdure", ha una durata di 48 ore ed è di LIVELLO INTERMEDIO, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di piatti a base di verdure nell'ottica della sostenibilità ambientale.

**PRG 8** - Il corso è denominato "Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le farine", ha una durata di 64 ore ed è di LIVELLO INTERMEDIO, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di piatti e lievitati a base di farine nell'ottica della sostenibilità ambientale.

**PRG 10** - Il corso è denominato "Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: ridurre gli sprechi alimentari", ha una durata di 32 ore ed è di LIVELLO AVANZATO, con l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di primi e secondi piatti utilizzando i prodotti di scarto delle lavorazioni della cucina.