



TuRist-tech

TURIST-TECH: ATTUARE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE NEL SETTORE TURISTICO E RISTORATIVO DELL'EMILIA ROMAGNA

Operazione rif. pa. 2024-23369/RER approvata con DGR 119/2024 del 03/02/2024,
finanziata da Regione Emilia-Romagna e co-finanziata da FSE+

CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI

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

RISTORAZIONE

- PRG 1** - L'Impresa Alimentare Domestica: IAD (24 ore)
- PRG 2** - Comunicare la sostenibilità attraverso menù instagrammabili (24 ore)
- PRG 6** - Pianificare l'apertura di un RISTORANTE smart e sostenibile (64 ore)
- PRG 7** - Rivisitare i piatti della tradizione in chiave Green (24 ore)
- PRG 9** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: ridurre gli sprechi alimentari (24 ore)
- PRG 10** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le verdure (64 ore)
- PRG 11** - Utilizzare prodotti alternativi a basso impatto ambientale: le farine (64 ore)
- PRG 12** - Pasticceria con farine antiche e Km0 (64 ore)

TURISMO

- PRG 3** - Elementi di sostenibilità per piccole strutture ricettive (24 ore)
- PRG 4** - Pianificare l'apertura di un B&B smart e sostenibile (64 ore)
- PRG 5** - Pianificare l'apertura di un CAMPEGGIO smart e sostenibile (64 ore)
- PRG 8** - Nuovi itinerari green per ridurre l'overtourism (24 ore)

PER INFORMAZIONI:



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

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



EN A I P
PIACENZA

En.A.I.P. Piacenza
Tel 0523 497034
v.bazzini@enaippc.it



En.A.I.P. Parma
Tel. 0521.981979
info@enaip.parma.it



fondazione don agostini
enaip
REGGIO EMILIA

Fondazione Enaip
Don E. Agostini
Tel 0522 321332
training@enaipre.it



IMPIRESA SOCIALE s.r.l.
ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE
SERVIZI PER IL LAVORO

OFICINA

Impresa Sociale S.R.L.
Tel 051 307072
info@oficina.bologna.it



Fondazione En.A.I.P.
Forlì Cesena ETS
Tel 0547 28969
enaipforli@enaip.forli-
cesena.it



FONDAZIONE EN.A.I.P.
S. ZAVATTA RIMINI

Fondazione En.A.I.P. S.
Zavatta Rimini
Tel 0541 367100
info@enaiprimini.org



TuRist-tech

TURIST-TECH: ATTUARE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE NEL SETTORE TURISTICO E RISTORATIVO DELL'EMILIA ROMAGNA

Operazione rif. pa. 2024-23369/RER approvata con DGR 119/2024 del 03/02/2024,
finanziata da Regione Emilia-Romagna e co-finanziata da FSE+

- PRG 1** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO BASE, affronta gli aspetti normativi, organizzativi e gestionali necessari per l'apertura di una Impresa Alimentare Domestica, anche attraverso casi studio ed esperti del settore
- PRG 2** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO INTERMEDIO, ha l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie a promuovere i piatti e le realizzazioni della propria attività ristorativa/alimentare attraverso Instagram e i Social, con focus la fotografia
- PRG 3** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO AVANZATO, vuole fornire spunti pratici e modalità concrete per integrare elementi di sostenibilità alla propria struttura ricettiva
- PRG 4** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO BASE, accompagna i partecipanti nei diversi passaggi necessari all'apertura di un Bed and Breakfast, con elementi significativi di sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica
- PRG 5** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO INTERMEDIO, accompagna i partecipanti nei diversi passaggi necessari all'apertura di un Campeggio, con elementi significativi di sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica
- PRG 6** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO AVANZATO, accompagna i partecipanti nei diversi passaggi necessari all'apertura di un Ristorante, con elementi significativi di sostenibilità ambientale e innovazione tecnologica
- PRG 7** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO BASE, vuole proporre ai partecipanti un approccio green alla cucina, attraverso una rivisitazione eco-sostenibile dei piatti della tradizione emiliano-romagnole e tecniche di cottura efficienti
- PRG 8** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO INTERMEDIO, propone al partecipante strategie di valorizzazione di itinerari dalle potenzialità inesprese, anche attraverso una chiara impronta green, al fine di ridurre il l'overtourism e promuovere il territorio
- PRG 9** - Il corso, della durata di 24 ore e di LIVELLO AVANZATO, si concentra sulle ricette e sulle tecniche necessarie alla preparazione di primi e secondi piatti utilizzando i prodotti di scarto delle lavorazioni di cucina.
- PRG 10** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO BASE, offre un percorso di scoperta delle verdure per la loro valorizzazione all'interno di un menù capace di coniugare gusto, innovazione e ridotto impatto ambientale
- PRG 11** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO INTERMEDIO, ha l'obiettivo di far acquisire specifiche conoscenze relative alla preparazione di piatti e lievitati a base di farine, moderne, antiche e innovative, nell'ottica della sostenibilità ambientale.
- PRG 12** - Il corso, della durata di 64 ore e di LIVELLO AVANZATO, introduce elementi di innovazione alla pasticceria attraverso l'utilizzo di farine antiche e a Kilometro Zero e tecniche moderne di preparazione