

**CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI"
Acronimo "VENDOFOOD"**

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e capacità professionali e manageriali nel settore delle produzioni tipiche di qualità, della ristorazione, della piccola e media distribuzione, dei prodotti agroalimentari del territorio e delle attività di promozione e comunicazione al fine della diffusione, vendita e valorizzazione dei beni enogastronomici.

L'esperto sarà in grado di svolgere attività di promozione dei prodotti enogastronomici per conto della piccola e media distribuzione mediante strategie di *merchandising*, definite e contenute in un piano volto alla vendita e diffusione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio. Dovrà essere in grado di indicare anche i mezzi di comunicazione ritenuti più idonei a raggiungere i diversi target e a creare in genere una relazione con i diversi stakeholder del comparto agroalimentare anche mediante l'ausilio di piattaforme informative (sito Web, webApp, social network, blog).

Inoltre, attuerà azioni di analisi e monitoraggio di tali attività attraverso gli strumenti di misurazione e reportistica.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà operare la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese nonché agenzie di comunicazione e marketing. Può essere free-lance o parte di una organizzazione, pubblica o privata.

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Idoneità Fisiologica all'assaggio degli oli Vergini di Oliva DM 18/06/2014
- Assaggiatore di vino I livello
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art.37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist



UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
"TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI"
 Acronimo "VENDOFOOD" – Sedi: Andria (BAT)/Martina Franca (TA)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TRASVERSALE	75	Comunicazione Interpersonale efficace	25	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficace lo stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking	15	10	0
ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI (BASE)	235	La Filiera dei Prodotti Ortofrutticoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio	20	0	5
MARKETING AGROALIMENTARE (TECNICO PROFESSIONALE)	361	Marketing Operativo Agroalimentare - Prodotti tipici locali II	25	Conoscere le tipicità dei prodotti locali: vini, formaggi, olii, prodotti da forno, frutta e conserve di frutta, ortaggi e conserve di ortaggi, miele etc. Conoscere le caratteristiche organolettiche e le categorie merceologiche dei prodotti tipici e tradizionali pugliesi. Saper riconoscere i principali prodotti regionali contraddistinti dai marchi DOP, IGP, STG, etc. Saper riconoscere attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche distintive dei principali prodotti tipici e tradizionali regionali: vini, formaggi, olii, prodotti da forno, frutta e conserve di frutta, ortaggi, miele etc.	5	0	20