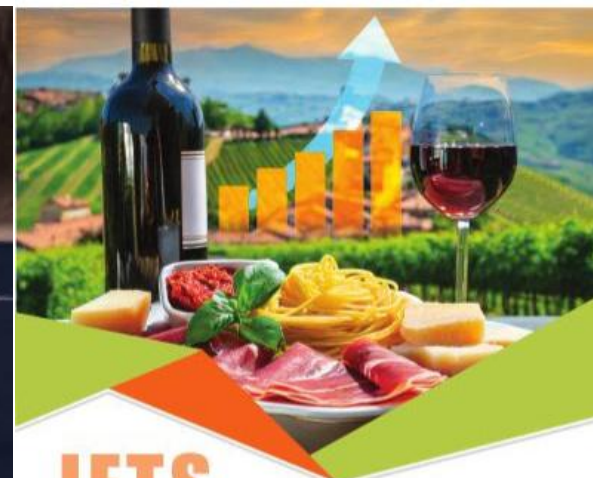


Un'opportunità di  
specializzazione professionale

# IFTS

OFFERTA FORMATIVA  
POST-DIPLOMA



## IFTS

PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE

**CORSO GRATUITO  
POST DIPLOMA**

**ESPERTO IN TURISMO  
ENOGASTRONOMICO**

Tecniche di progettazione e  
realizzazione di processi artigianali  
e di trasformazione agroalimentare  
con produzioni tipiche del territorio  
e della tradizione enogastronomica

**800 ORE DI CUI 400 ORE DI FORMAZIONE IN AZIENDA**

## I CORSI IFTS

Sono percorsi formativi organizzati da **Associazioni composte** da **Agenzie formative, Istituti di Istruzione Superiore e Università**

Sono **corsi altamente professionalizzanti**, che nascono da un dialogo diretto tra enti di istruzione e formativi e mondo del lavoro e **progettati per rispondere alle esigenze del mercato del lavoro.**

COLLABORAZIONE TRA ENTI E MONDO DEL LAVORO  
PARTNER DI PROGETTO

Università del  
Piemonte Orientale



La Locanda della  
Maison Verte



CFIQ



Istituto d'Istruzione  
Superiore A. Prever



Ristorante  
la Nicchia





# DETTAGLI DEL CORSO

## DURATA E MODALITA' DI FREQUENZA

Il corso ha la durata di **1 anno**  
per un totale di **800 ore**

Frequenza obbligatoria con orario diurno,  
prevalentemente dal lunedì al mercoledì,  
e le ore in azienda dal giovedì durante il  
periodo di alternanza



## COSTO DEL CORSO

La partecipazione al corso è completamente

**GRATUITA** rendendolo

accessibile a tutti i giovani e adulti disoccupati che soddisfano i requisiti di ammissione\*. Questa opportunità è

sostenuta dagli **enti**

**finanziatori** dei corsi.

\*possesso di un diploma di Istruzione Secondaria Superiore o assolvimento dell'obbligo di istruzione e accreditamento competenze acquisite



**TIOLO RILASCIATO**

**Certificato di Specializzazione  
Tecnica Superiore (EQF 4)**

\*Previo completamento del corso e superamento della prova d'Esame finale

## ALTERNANZA e APPRENDISTATO

Il corso prevede un periodo di alternanza o apprendistato di **400 ore**, corrispondente al 50% delle ore complessive. Questo modello consente agli studenti di acquisire esperienza pratica direttamente **in azienda** nel settore designato.





**FIGURA  
PROFESSIONALE**

# COSA SI STUDIA – Materie Professionalizzanti

NORMATIVE DI SETTORE E DI TUTELA DEI PRODOTTI

GESTIONE AZIENDALE E ORGANIZZAZIONE D'IMPRESA

INGLESE E FRANCESE TECNICO PER IL SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO

TECNICHE DI STUDIO E ANALISI DEL TERRITORIO E DEI SUOI PRODOTTI  
ENOGASTRONOMICI

TECNICHE DI VALORIZZAZIONE E PRODUZIONE DEI PRODOTTI  
ENOGASTRONOMICI TIPICI

GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI CONNESSI ALLE PRODUZIONI TIPICHE  
DEL TERRITORIO

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DIGITALE

## DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

La figura è in grado di **analizzare un territorio per rilevare i processi artigianali**, le risorse ambientali, le **produzioni tipiche ed i prodotti enogastronomici** che lo caratterizzano e lo contraddistinguono, al fine di **individuare ed applicare**, anche attraverso la selezione dei fornitori, **tecniche innovative di valorizzazione e produzione** degli stessi.

La figura è quindi in grado di **partecipare** attivamente, insieme ai soggetti pubblici e privati ed alle associazioni di settore, al processo di **promozione e sviluppo di un turismo enogastronomico territoriale sostenibile**, anche attraverso l'utilizzo di tecnologie informatiche e telematiche.





**DESTINATARI  
e SBOCCHI  
OCCUPAZIONALI**

## REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è aperta a giovani e adulti disoccupati, **con diploma** di istruzione secondaria superiore o idoneità all'ammissione al quinto anno.

È possibile partecipare anche senza diploma, previa valutazione e accertamento delle competenze acquisite in percorsi precedenti di istruzione e formazione.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

La figura potrà trovare  
collocazione presso:

- **strutture ricettive**
- **aziende di  
ristorazione**
- **musei  
enogastronomici**
- **enti e organismi  
istituzionali**
- **associazioni, consorzi,  
aziende di produzione  
eno-gastronomica**





# ISCRIZIONE E SELEZIONE

# PRE-ISCRIZIONI



Home

Chi Siamo

Servizi di Formazione

Orientamento

Servizi al Lavoro

Servizi alle Aziende

Progetti

Whistleblowing

Contatti

News



Formazione, Orientamento e Lavoro



PRE-ISCRIZIONI APERTE SUL  
SITO [WWW.CONSORZIOFIQ.IT](http://WWW.CONSORZIOFIQ.IT)



# INCONTRO DI ORIENTAMENTO

Giovedì 22/05/2025

ORE 13:00



c/o IIS Prever

Via Carlo Merlo, 2

10064 Pinerolo (TO)

Tel 0121 482341

e-mail: [info@consorziofiq.it](mailto:info@consorziofiq.it)

Sito: [www.consorziofiq.it](http://www.consorziofiq.it)

# INCONTRO DI ORIENTAMENTO

Giovedì 25/09/2025  
ORE 17:00

e

Martedì 14/10/2025 h. 17:00



Via Principe Amedeo, 42,  
10060 Frossasco (TO)

Tel 0121 482341

e-mail: [info@consorziofiq.it](mailto:info@consorziofiq.it)

Sito: [www.consorziofiq.it](http://www.consorziofiq.it)

1

INVIO DEL CV DELLE/DEI CANDIDATI

COLLOQUI 2

3

TEST DI AMMISSIONE

PARTENZA del CORSO

OTTOBRE 2025

## STRUTTURA TEST DI AMMISSIONE

QUESTIONARIO

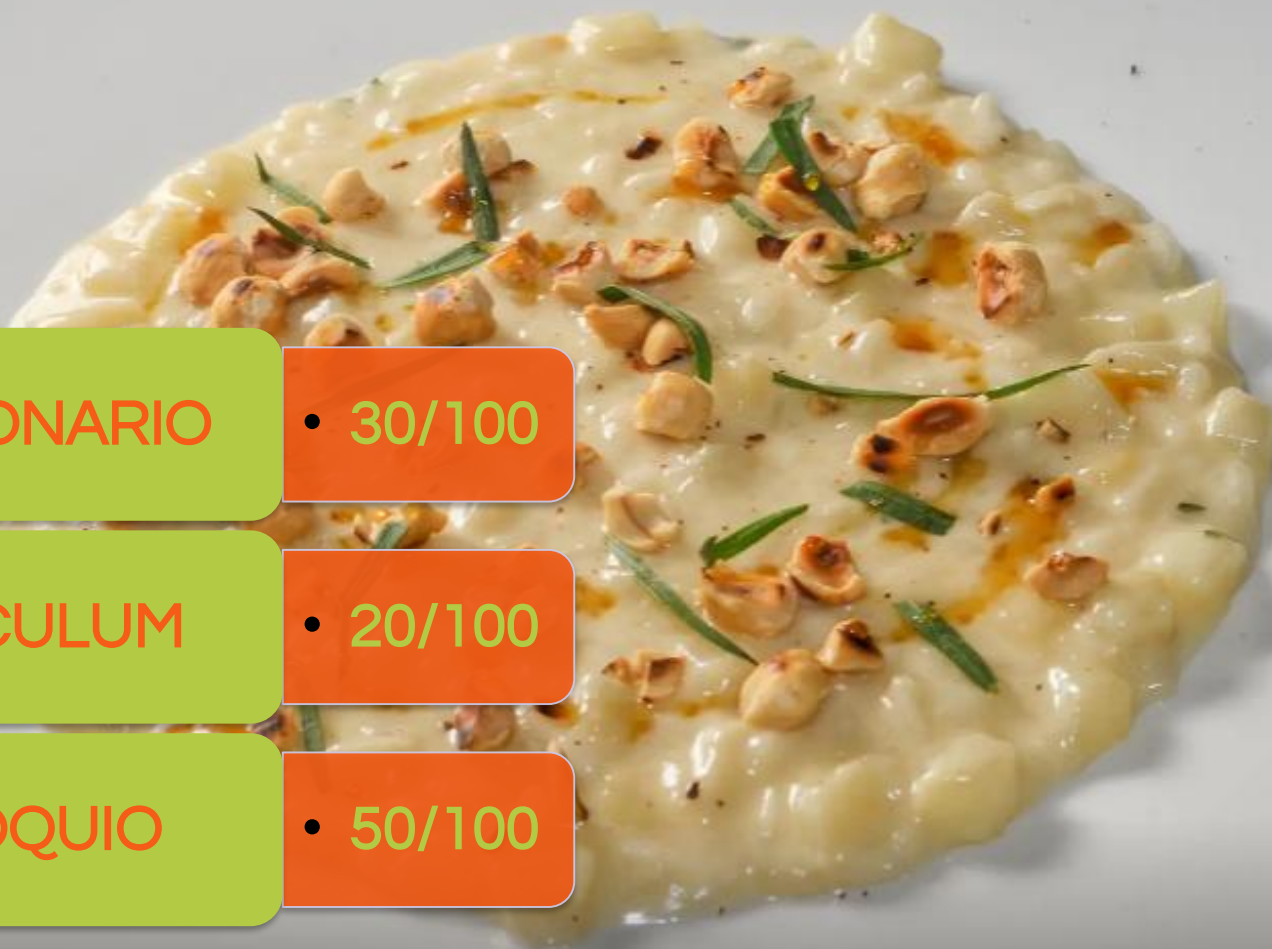
• 30/100

CURRICULUM

• 20/100

COLLOQUIO

• 50/100



# QUESTIONARIO

**20 domande a risposta multipla**

**Competenze professionali  
Lingua italiana e inglese  
Competenze di matematica**

**Il peso del test di ammissione sarà di punti 30/100**

## CURRICULUM

**Tutti i candidati dovranno far pervenire il CV in formato Europeo aggiornato**

In sede di selezione verrà fatto compilare a ogni aspirante un modulo riassuntivo del CV, tale da poter disporre di dati misurabili e confrontabili. Al curriculum e alla sua incidenza su motivazione, interessi, fabbisogno formativo e progetto personale

**Verrà assegnato un peso di punti 20/100**

## COLLOQUIO

**Verranno valutate:**

**Motivazione dell'aspirante**

**Interessi e l'attinenza degli stessi con il percorso formativo**

**Fabbisogno formativo del soggetto**

**Rispondenza del percorso formativo al progetto personale e agli obiettivi professionali**

**A tale prova verrà assegnato un punteggio di punti 50/100**

# FAQ

**Orari del corso** Prevalentemente orario diurno (nel range 9-15)

**Non ho il diploma**: E' ammessa la partecipazione anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, previo accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

# FAQ

**Stato occupazionale:** Ai fini di questa direttiva, si assume la definizione di “disoccupati” ai sensi dell’art. 19, comma 1, del D.lgs. 14 settembre 2015, n. 150, che comprende “non occupati” o “impegnati in attività lavorative scarsamente remunerative” nei limiti previsti dalla legislazione vigente, come specificato dalla Circolare ANPAL n.1 del 23 luglio 2019 (“Regole relative allo stato di disoccupazione alla luce del d.l. n. 4/2019 convertito con modificazioni dalla l. n. 26/2019”), che fornisce le regole relative alla gestione dello stato di disoccupazione, alla luce delle novità introdotte dall’articolo 4, comma 15-quater del d.l. 28 gennaio 2019, n. 4 (convertito con modificazioni dalla l. 28 marzo 2019, n. 26). Dal 30 marzo 2019 sono in stato di disoccupazione le persone che rilasciano la DID e che alternativamente soddisfano uno dei seguenti requisiti:

- non svolgono attività lavorativa sia di tipo subordinato che autonomo;
- sono lavoratori il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo corrisponde a un’imposta lorda pari o inferiore alle detrazioni spettanti ai sensi dell’articolo 13 del testo unico delle imposte sui redditi di cui al D.P.R. n. 917/1986

# CONTATTI



Via Principe Amedeo, 42, 10060

Frossasco (TO)

Tel 0121 482341

e-mail: [info@consorziofiq.it](mailto:info@consorziofiq.it)

Sito: [www.consorziofiq.it](http://www.consorziofiq.it)

**LICIA DI STEFANO**

Rif.

Cellulare: +39 366 982 6769

Telefono: +39 0121 482341 int.109

Email: [l.distefano@consorziofiq.it](mailto:l.distefano@consorziofiq.it)