



Obiettivo "Investimenti in favore della crescita e dell'Occupazione" Asse 3 - Istruzione - Obiettivo Tematico 10 Priorità di investimento 10iv - Obiettivo specifico 10.4.1 Intervento n.47 Enogastronomia: Alta formazione e inserimento lavorativo, approvato con DD 01/DPG009 del 07/01/2020



CORSO DI QUALIFICAZIONE

Tecnico esperto in Enogastronomia e Valorizzazione della cucina regionale

NXS
NEXUSPROSKILLS

INFORMAZIONI

NXS Srl
Strada Vic.le Torretta snc
(Pescara)

ISCRIZIONI APERTE POSTI LIMITATI
TEL: 392 96 96 462

Il percorso di Alta Formazione mira a formare Enogastronomi esperti nella valorizzazione della cucina regionale abruzzese, professionisti in grado di sostenere la promozione turistica del territorio attraverso la conoscenza e l'impiego delle risorse alimentari locali, la ricerca di soluzioni innovative e la creazione di esperienze di gusto uniche)

RIVOLTO A

Disoccupati senza limiti di età in possesso di un diploma conseguito presso un Istituto d'Istruzione Superiore con indirizzo alberghiero nell'articolazione "enogastronomia"

STRUTTURA DEL CORSO

400h di formazione teorico/pratico
200h di tirocinio curriculare presso i ristoranti partner
6 mesi di tirocinio extracurricolare retribuito (€ 600,00 mensili)