



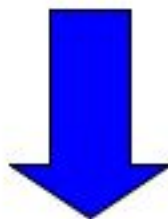
Interesse all'uso dei prodotti locali nella ristorazione:

Le scuole alberghiere

Le produzioni tipiche e locali rientrano nei programmi scolastici di formazione del personale?

Da chi sono sviluppate le lezioni?

In quali termini vengono trattate le produzioni tipiche e locali?



I prodotti tradizionali e tipici potrebbero trovare uno spazio maggiore nei programmi scolastici?



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale



Interreg II B



STATO ITALIANO



Regione Autonoma Valle d'Aosta
Région Autonome Vallée d'Aoste

Le produzioni tipiche e locali rientrano normalmente nei programmi scolastici ed in particolare per la formazione di figure professionali quali:

- ➡ personale di cucina**
- ➡ personale di sala**

Ed in certi casi per la formazione di:

- ➡ personale dell'accoglienza turistica**
- ➡ pasticciere**
- ➡ bar man**
- ➡ tecnico agricolo in economia domestica**



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Interreg II B



STATO ITALIANO



Regione Autonoma Valle d'Aosta
Région Autonome Vallée d'Aoste

Le lezioni sono sviluppate generalmente dal personale interno.

Il 50% delle scuole intervistate si avvale anche di personale esterno.

E' stato riscontrato solo un caso in cui le lezioni sono ECLUSIVAMENTE trattate da esperti esterni:



Argomenti generalmente trattati riguardano:

- ➡ la storia, la tradizione del prodotto e il suo legame con il territorio;**
- ➡ le modalità di impiego gastronomico**

In certi casi:

- ➡ le tecniche di lavorazione e trasformazione;**
- ➡ i tipi e le tecniche di cottura;**
- ➡ l'aspetto nutrizionale;**
- ➡ l'aspetto merceologico: i costi e la vendita;**
- ➡ la promozione delle risorse enogastronomiche del territorio**



I prodotti tipici e locali sono già ampiamente trattati nei programmi scolastici del 25% delle scuole intervistate, mentre il 75% dei casi sostiene che i prodotti tipici e locali potrebbero trovare uno spazio maggiore in quanto:

- ➡ la scuola per rapportarsi al territorio deve rispondere ad una richiesta di qualità nella preparazione delle figure professionali;**
- ➡ i prodotti tipici sono importanti nella ristorazione locale ed accrescono le conoscenze e le capacità professionali degli studenti;**
- ➡ è importante tramandare le conoscenze relative alle tradizioni e alla storia dei prodotti;**
- ➡ è importante sostenere i prodotti locali e le produzioni stagionali di qualità**

Esigenze specifiche:

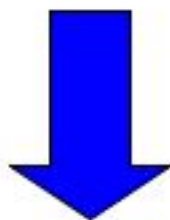
- ➡ aumentare le ore di lezione relative ai prodotti tipici e locali**
- ➡ organizzare dei corsi di aggiornamento per gli insegnanti**
- ➡ disporre di risorse economiche per finanziare personale qualificato e le attrezzature per i laboratori didattici**
- ➡ poter reperire il prodotto nell'arco di tutto l'anno (PBLZ)**



Partecipazione a manifestazioni esterne?

Organizzazione di altri corsi di formazione per utenti esterni?

Qual è l'interesse degli utenti esterni nei confronti di corsi sulle produzioni tipiche?



Le scuole alberghiere possono essere coinvolte nell'organizzazione di iniziative finalizzate alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici?



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Interreg II B



STATO ITALIANO



Regione Autonoma Valle d'Aosta
Région Autonome Vallée d'Aoste

Tutte le scuole alberghiere intervistate partecipano a manifestazioni esterne con gli studenti:

- ➡ partecipazione e/o visite a fiere e a manifestazioni enogastronomiche**
- ➡ conferenze ed eventi relativi ai prodotti tipici**
- ➡ organizzazione di catering su richiesta**
- ➡ partecipazione a programmi televisivi**
- ➡ partecipazione a progetti pilota relativi alla valorizzazione prodotti**

dei



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale



Interreg II B



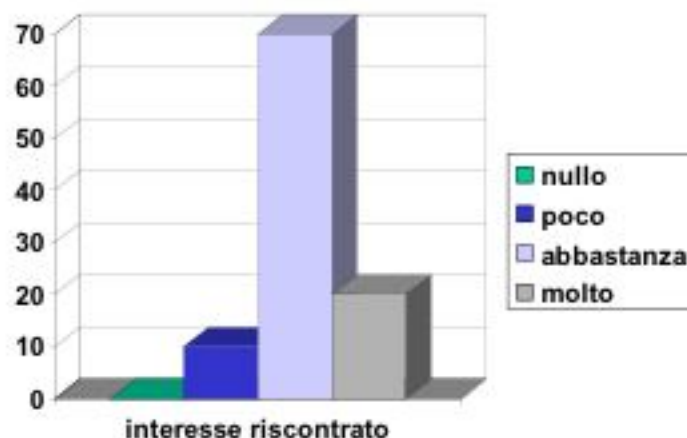
STATO ITALIANO



Regione Autonoma Valle d'Aosta
Région Autonome Vallée d'Aoste

Il 90% delle scuole alberghiere organizza corsi di formazione per gli esterni.

I corsi organizzati riscontrano un buon interesse:





UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



Interreg II B



STATO ITALIANO



Regione Autonoma Valle d'Aosta
Région Autonome Vallée d'Aoste

Tutte le scuole alberghiere sarebbero disponibili a collaborare ad iniziative finalizzate alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti tipici e sarebbero maggiormente interessate a partecipare alle manifestazioni in cui siano previste esercitazioni pratiche quali:

- ➡ degustazioni guidate**
- ➡ utilizzo di prodotti tipici a scopo promozionale**
- ➡ laboratori di cucina**