

## TRAIN.LEARN.TRAVEL

Developing the internationalisation, and the attractiveness of Vocational training pathways through the setting up of an innovative and initiatory training course,

### Erasmus Plus Project

n. 2021-1-FR01-KA220-VET-000033258

March 8 2023

Lariofiere – Erba

Sala Porro 15,00h – 17,00h

PROFESSORATO DEL PIEMONTE  
**RistorExpo**



# TRAIN LEARN TRAVEL

— European Enogastronomic Training —



Co-funded by  
the European Union

# Percorso di formazione in enogastronomia europea

Durata: 1 anno articolato in quattro trimestri

Un trimestre in ogni paese partner

Lingua veicolare del corso: lingua inglese



Co-funded by  
the European Union

## A chi si rivolge:

Diplomati del settore cucina – panificazione/pasticceria  
– sala bar

Competenze necessarie: Buona conoscenza della  
lingua inglese

Attitudini richieste: Curiosità, motivazione, autonomia e spirito di  
iniziativa

Numero dei candidati: massimo 4 partecipanti per paese



## La struttura del percorso

Francia	4 settimane	scuola	35h x 4=140 h	TOT 420h	Dicembre, Gennaio, Febbraio
	8 settimane	stage	35h x 8= 280h		
Ungheria	8 settimane	stage	40hx8=320h	TOT 420h	Marzo Aprile Maggio
	4 settimane	scuola	25h x 4=100 h		
Italia	4 settimane	scuola	25h x 4=100h	TOT 420h	Giugno, Luglio; Agosto
	8 settimane	stage	40h x 8= 320h		
Lettonia	8 settimane	stage	40hx8=320h	TOT 420h	Settembre, Ottobre, Novembre
	4 settimane	scuola	25h x 4=100 h		



## La struttura del trimestre di formazione:

### **Formazione nella scuola** partner di progetto:

- Elementi di base della lingua del paese ospitante
- Elementi di storia e geografia del paese ospitante
- Elementi di merceologia e materie prime e territorialità
- Laboratori professionali di cucina, pasticceria e sala bar

**Tirocinio:** tirocinio in aziende rappresentative della cultura e della gastronomia del paese ospitante

# Le competenze obiettivo del percorso:



Co-funded by  
the European Union



Competenze linguistiche



Potenziamento **lingua inglese scritta e orale**

Competenze linguistiche delle **tre lingue europee** dei paesi ospitanti e della terminologia di settore

Competenze tecnico-professionali



**Preparazione e presentazioni di piatti** dei quattro paesi europei

**Elaborazione di menu** secondo le tradizioni europee

**Servizio di vini e bevande** secondo le differenti tradizioni e tipicità produttive

Preparazione **di prodotti di panificazione e pasticceria** secondo le tradizioni nazionali

# Le competenze obiettivo del percorso:



Capacità di lavorare in un team interculturale

Autonomia, capacità di prendere iniziativa

Consapevolezza ed espressione culturale

## Competenze trasversali

Lavorare in gruppo in modo costruttivo

Operare in contesto aziendale in coerenza con principi di qualità e conoscendo principi e leggi nazionali

Affrontare e risolvere situazioni problematiche in modo proattivo