

PROGETTO REALIZZATO GRAZIE AI FONDI EUROPEI DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: L'ECONOMIA CIRCOLARE NELLA RISTORAZIONE

Operazione Rif. PA 2024-23321/RER - Titolo: **DIGITAL GREEN SKILLS PER L'INNOVAZIONE DELLA FILIERA DEL TURISMO E DELLA RISTORAZIONE**
approvata dalla Regione Emilia-Romagna con DGR n° 119 del 03/02/2025 e co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027

Il percorso formativo è finalizzato allo sviluppo e al consolidamento delle competenze necessarie per operare nel settore del **Turismo** e della **Ristorazione**, sostenendo l'inserimento e la crescita professionale in un comparto caratterizzato da rilevanti processi di trasformazione e innovazione. Il percorso ha l'obiettivo di rafforzare le competenze organizzative e gestionali connesse alla progettazione e alla gestione dei servizi, integrando **strumenti digitali** e approcci orientati alla **sostenibilità** e **all'efficientamento dei processi**. Il percorso mira, inoltre, a favorire l'innovazione dell'offerta turistica e ristorativa, la valorizzazione del territorio e l'adozione di modelli di **economia circolare**, promuovendo nuove modalità di fruizione e di consumo.

Destinatari

Persone che, indipendentemente dalla condizione occupazionale, hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione e sono residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività.

Non potranno essere destinatari i dipendenti assunti da Pubbliche Amministrazioni con contratti a tempo indeterminato.

Contenuti

Il percorso approfondirà i principi dell'Economia Circolare applicati ai processi della ristorazione, con particolare attenzione all'ottimizzazione del ciclo di vita del prodotto (LCA), alla riduzione del food waste e alla valorizzazione, riutilizzo e riciclo dei residui di lavorazione. Saranno affrontate modalità sostenibili di approvvigionamento, filiera corta, tracciabilità e gestione del processo distributivo, insieme a strategie di efficientamento dei processi produttivi e di allungamento del fine vita dei prodotti. Saranno inoltre introdotti strumenti e tecnologie digitali a supporto della gestione e produzione, elementi di dematerializzazione e condivisione delle informazioni, oltre ad aspetti organizzativi e relazionali legati al project management, al team working e alla collaborazione lungo la catena del valore.

Calendario

DATA	ORARIO	DOCENTE
02/11/2026	09.00-13.00	Riccardo Canale

04/11/2026	09.00-13.00	Laura Scanu
10/11/2026	09.00-13.00	Riccardo Canale
11/11/2026	09.00-13.00	Laura Scanu
13/11/2026	09.00-13.00	Riccardo Canale
18/11/2026	09.00-13.00	Laura Scanu
TOTALE: 24 ORE		

Requisiti di partecipazione

Requisiti formali:

- Residenza o domicilio in regione Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione alle attività
- Assolvimento dell'obbligo d'istruzione e del diritto-dovere all'istruzione e formazione

Requisiti sostanziali:

- Conoscenze sui principali processi della ristorazione
- Conoscenze sulle principali tecniche di preparazione di pasti e bevande

Modalità di selezione

Saranno accettate soltanto le richieste di iscrizione che rispondono ai requisiti sopra indicati (formali e sostanziali).

Nel caso il numero di persone interessate all'attività e in possesso dei requisiti formali e sostanziali per l'ammissione, sia superiore al numero dei posti disponibili, sarà attivata la selezione, strutturata con una prova scritta e un colloquio.

La partecipazione è completamente gratuita in quanto il corso è approvato dalla Regione Emilia-Romagna e co-finanziato dal Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027.

Attestato rilasciato

Attestato di frequenza.

Sede

Videoconferenza. A fronte di specifica richiesta di uno o più partecipanti sarà garantita la possibilità di fruizione anche in presenza presso la sede di Cisita Parma (Borgo G. Cantelli, 5 – 43121 Parma).

Informazioni e iscrizioni

Martina Ballatore - ballatore@cisita.parma.it - 0521/226523
Helen Borzoni - borzoni@cisita.parma.it - 0521/226520