

DELIBERA N. PROGETTO IFTS “TECNICHE DI REALIZZAZIONE E PROMOZIONE DI MENU’ DELLE TIPICITA’ ENOGASTRONOMICHE NEL RISPETTO DELLA SOSTENIBILITA’ AMBIENTALE E CON LA VALORIZZAZIONE DEI PROCESSI ARTIGIANALI E DELL’EVOLUZIONE TECNOLOGICA” – ANNUALITA’ 2016/2017

B o z z a

richiamata la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 31 del 7.11.2013, con la quale si approvava l’adesione di Paviaviluppo al Polo Tecnico Professionale (PTP) denominato “Polo pavese della ristorazione e delle tipicità agroalimentari” ;

preso atto che l’Agenzia Provinciale per l’Orientamento, il Lavoro e la Formazione (Apolf), in qualità di capofila del PTP pavese, ha candidato su apposito avviso pubblico di Regione Lombardia un progetto di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) dal titolo “Tecniche di realizzazione e promozione di Menù delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell’ evoluzione tecnologica” da realizzare nell’annualità 2016/2017;

sottolineato che, con Decreto DG Formazione n. 10393 del 20 ottobre 2016, la Regione Lombardia ha ammesso al finanziamento il progetto di cui sopra, rivolto a n. 25 giovani diplomati residenti o domiciliati in Lombardia, con un’età massima di 29 anni

considerato che l’avvio del percorso, previsto per il mese di dicembre, deve necessariamente essere preceduto dalla costituzione di apposita Associazione Temporanea di Scopo (ATS) tra i partner del progetto;

ricordato che il progetto della durata di 1000 ore (550 di aula, 50 di laboratorio presso imprese innovative e 400 ore di stage in azienda) tra dicembre 2016 e settembre 2017 è finalizzato alla creazione di una figura professionale capace di individuare le tipicità enogastronomiche del territorio, correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei prodotti, ideare in modo creativo menù e realizzarli utilizzando prodotti e procedure che valorizzino le tipicità, conoscere e realizzare processi artigianali e di trasformazione agroalimentare di alcune produzioni tipiche e tradizionali; curare l’elaborazione e la presentazione dei piatti scegliendo tecniche che esaltino la qualità e salubrità dei prodotti, la tutela e sostenibilità ambientale.

sottolineato che tale progetto persegue finalità coerenti con l’obiettivo camerale di sostenere la nuova impresa e l’occupazione promuovendo le competenze imprenditoriali e lo sviluppo del capitale umano;

considerato che il partenariato prevede la partecipazione di Apolf (capofila), dell'Università degli Studi di Pavia, dell'Associazione Panificatori della provincia di Pavia, di Coldiretti Pavia, di Istituti Scolastici Superiori e di altri soggetti privati impegnati a vario titolo nella promozione delle eccellenze agroalimentari del territorio pavese;

rilevato altresì che il progetto prevede per l'annualità 2016/2017 un budget complessivo di € 110.000,00 e che la quota di competenza di Paviaviluppo è pari a € 3.000,00;

considerato che le attività affidate a Paviaviluppo (promozione del progetto, docenza, orientamento all'autoimprenditorialità, esami finali) saranno totalmente rimborsate da Regione Lombardia, tramite il capofila del progetto, a fronte di apposito rendiconto delle spese sostenute;

s i p r o p o n e

- 1) di approvare l'adesione di Paviaviluppo al partenariato per la realizzazione del progetto IFTS "Tecniche di realizzazione e promozione di Menù delle tipicità enogastronomiche nel rispetto della sostenibilità ambientale e con la valorizzazione dei processi artigianali e dell'evoluzione tecnologica" – annualità 2016/2017, con la sottoscrizione di apposita ATS;
- 2) di imputare a carico del Budget per l'esercizio 2017 - Centro di Costo C504 - la somma di € 3.000,00;
- 3) di introitare al corrispondente Centro di ricavo del Preventivo economico per l'esercizio 2017 il contributo che sarà riconosciuto dal capofila di progetto a fronte di apposito rendiconto.