

IL PROGETTO GASTRO GUIDE CONTINUA

July | 2023

Newsletter No 3



GASTRO-GUIDE Project



GASTRO-GUIDE

Il progetto Gastro Guide continua l'attività nel 2023.

I partner europei lavorano per completare con successo tutti i risultati necessari per l'ulteriore implementazione del progetto.

Conclusa la ricerca sui fabbisogni formativi della Gastro-Guide, anche la progettazione del relativo percorso formativo è terminata ed è ora disponibile online.

Inoltre, nella città di Portaria è stata realizzata un'attività di formazione per i futuri professionisti del settore. Essi hanno potuto conoscere da vicino i prodotti e le attività della fattoria Karaikoskos.

www.gastro-guide.eu



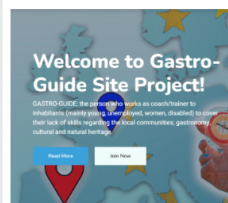
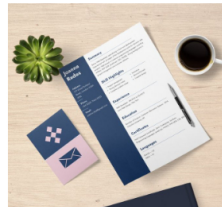
1. I RISULTATI DEL PROGETTO

Nello sviluppo del secondo Risultato del Progetto (PR2), si è lavorato sul profilo professionale che una gastro-guida dovrebbe avere, per decidere quali conoscenze, prerequisiti, e le competenze del curriculum dovrebbero avere i candidati discenti.

Potete consultarlo qui [View it here](#).

La formazione di Gastro-guida comprende i seguenti moduli:

1. Fondamenti di turismo e ospitalità
2. Identità e contesto del turismo gastronomico
3. Imprenditorialità e innovazione sostenibile nel turismo agroalimentare e gastronomico
4. Capacità di presentazione e comunicazione
5. Coaching e mentoring



2. ATTIVITÀ DI APPRENDIMENTO E INSEGNAMENTO

Il 16 e 17 maggio si è svolto a Volos, in Grecia, il quarto incontro tra i partner di progetto. Il partner principale, l'azienda agricola Karaikoskos, ha organizzato una visita nei propri locali per consentire a tutti i partner di vedere dove si sono svolte le attività principali dell'LTIA a giugno.

L'attività di apprendimento-insegnamento (LTIA) consisteva nella formazione di formatori che successivamente formeranno persone interessate a diventare guide gastronomiche.

I PARTNERS DEL PROGETTO

1. Chamber of Commerce of Teruel, Spain
2. FASE, Spain
3. Syn Tis Allis SY, Greece
4. Karaikoskou Farm, Greece
5. CAHA, Bulgaria
6. Viva Femina, Poland
7. Istituto Formazione Operatori Aziendali, Italy
8. Unione Regionale delle Camere di Commercio dell'Emilia-Romagna, Italy
9. Graicuno Aukštoji Vadybos Mokykla, Lithuania



SEI INTERESSATO A DIVENTARE UNA GUIDA GASTRONOMICA?

Se trovi questo progetto interessante e ti riconosci nel profilo della guida gastronomica, contattaci.

Riferimento:
Rossella Pinetti
Mail: pinetti@ifoia.it
Tel: **0522.329243**

I.F.O.A. - Istituto Formazione Operatori Aziendali



Follow us

Partner



[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perchè i tuoi dati sono registrati negli archivi di IFOA
IFOA, Via G. Giglioli Valle, 11, Reggio Emilia, 42124 IT RE
IFOA www.ifoa.it

Messaggio inviato con MailUp®