

grado

sabato 1 ottobre 2016

Piazza Biagio Marin

*In caso di maltempo
l'evento si svolgerà
presso l'Arena
Parco delle Rose*



► La formazione è etica e trasformazione

Quanti sono i mestieri che ruotano attorno al mondo del cibo? Scoprillo con gli studenti della Formazione Professionale in un percorso tra le più affascinanti trasformazioni agroalimentari, curiosità legate alla Sala e Bar, progetti di grafica e valorizzazione dell'agroalimentare, passando per gustosi assaggi e un'accoglienza calda ma professionale. Dal grano al pane, dalla frutta al gelato, fino alle mille storie che può raccontare una "semplice" mela con il suo legame con il territorio.

Ore 11.00

> **Apertura Percorso**
"Le professioni del cibo"
e avvio attività

Dal grano al pane

Un mulino visto da vicino

I segreti del formaggio

Storia di mele, mele nella storia

La Carnia del cibo

*L'arte di apparecchiare:
dall'antipasto alla frutta*

*Innovazione e tecnologia
nella filiera*

Ore 11.30

> Visita guidata
con **autorità comunali e**
Loredana Panariti Assessore
Regionale al Lavoro Formazione
Istruzione Pari Opportunità Politiche
Giovanili Ricerca e Università

Ore 15.30

> Presentazione in anteprima
di "**Gravo**", cocktail dedicato
alla città di Grado

Ore 17.00

Chiusura



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



ANNO DELLA
FORMAZIONE
IN FVG

2016 Anno della formazione - **Master FP** è istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia per valorizzare i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) e rientra nel POR cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo.

il lavoro vale oro

nelle mani di chi sa farlo funzionare

La formazione professionale in 5 giorni
per informarsi, formarsi e non fermarsi

Venezia, sabato 16 aprile '16

► **Innovazione e tradizione**
la ricostruzione parte da qui

Grado, sabato 1 ottobre '16

► **Etica e trasformazione**
le professioni legate al mondo del cibo

Trieste, sabato 29 ottobre '16

► **Creatività e rigore**
una sfilata di professioni

Pordenone, sabato 3 dicembre '16

► **Abilità e motivazione**
i ragazzi raccontano la loro scuola

Udine, lunedì 23 gennaio '17

► **Impegno e passione**
quando la passione diventa vincente



Passa una giornata con noi, vediamoci agli
#effepidays

Programma dettagliato degli eventi su
www.effepidays.it

Seguici su



Seguici su



Le giornate dell'Anno
della formazione sono realizzate
dagli studenti di:



I.I.S. "Il Tagliamento"
Spilimbergo

I.S.I.S. "Bassa Friulana"
Cervignano del Friuli

I.S.I.S. "B. Stringher"
Udine

I.S.I.S. "R. D'Aronco"
Gemona del Friuli

I.S.I.S. "Fermo Solari"
Tolmezzo

I.S.I.S. "L. Zanussi"
Pordenone

I.S.I.S. "P. D'Aquileia"
Cividale del Friuli

2016 anno della Formazione professionale

➤ Il 2016 è l'**Anno della formazione professionale**, voluto dalla Regione FVG per far conoscere il contributo dei percorsi di *Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)* nella nostra vita: dietro ogni più piccola attività, infatti, c'è qualcuno che la rende possibile mettendo la propria professionalità al servizio di tutti.

Incentrato sulle qualifiche della **filiera agroalimentare**, l'evento di Grado mostra quante professionalità ruotino attorno al **mondo del cibo**: operatori agroambientali, addetti alla trasformazione, camerieri, barman, cuochi, panettieri, pasticceri e gelatieri.

Ma anche elettricisti, meccanici specializzati, esperti di grafica e comunicazione, addetti alla logistica, alla vendita, all'accoglienza e alla valorizzazione turistica, che non può non passare anche attraverso il mondo del gusto. Gli allievi di **Ad Formandum, Cefap, Cefs, Ciofs, Civiform, Enaip FVG, Enfap, IAL FVG e I.S.I.S "F. Solari"** accompagneranno il pubblico tra dimostrazioni pratiche, curiosità e golosi assaggi.

L'evento sarà raccontato anche nel sito www.effepidays.it e sui social network, in particolare su Instagram con l'hashtag **#effepidays**.

Realizzato con il patrocinio di:



Città
di Grado

In collaborazione con:



MOLINO TUZZI

