

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALPEGGIATORI 2023



OSPITALITÀ IN MALGA: MODULO 2 - ACCOGLIENZA E ALLESTIMENTO BUFFET

Nell'ambito del progetto attuativo "Implementazione dell'osservatorio alpeggi e impostazione delle attività propedeutiche ad un censimento, formazione agli alpeggiatori e attività di comunicazione e promozione 2022-2023-2024" promosso da Regione Lombardia e attuato da ERSAF, sono previste **attività di formazione specifiche per gli alpeggiatori**, al fine di valorizzare e promuovere le produzioni in quota ed accompagnare le aziende agricole nel consolidamento e/o nell'avvio di **attività multifunzionali** nelle malghe.

I corsi previsti per l'autunno 2023 hanno l'obiettivo di formare ed informare il personale che lavora in malga sull'accoglienza del cliente, dando alcune nozioni rispetto alla cura dell'ambiente e alla presentazione della propria realtà lavorativa, curando la comunicazione e cercando di valorizzare l'aspetto del "vivere e lavorare in malga". Attraverso l'esercitazione pratica si tratteranno nozioni base di realizzazione di un buffet a freddo e dell'abbinamento dei vini del territorio associati alle pietanze preparate.

Il corso è **GRATUITO** e aperto a tutti gli alpeggiatori sino ad un numero massimo di **12 PARTECIPANTI** per ogni sessione.

ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON:



SEDI

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE

C.F.P. "G. Zanardelli" di Ponte di Legno (BS)
via Fratelli Calvi, 42 - 25056

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE

• C.F.P. "Vallesana" di Sondalo (SO)
via Zubiani, 37 - 23035

GIOVEDÌ 30 NOVEMBRE

• C.F.P. "G. Zanardelli" di Clusane d'Iseo (BS)
via Sandro Pertini, 16 - 25049

MODULO 2 - CORSO ACCOGLIENZA E BUFFET

- ore 09.00: accoglienza e registrazione dei partecipanti;
- ore 9.30: avvio delle attività formative nel laboratorio di sala/aula;
- ore 13.00: consumazione del buffet a freddo precedentemente allestito;
- ore 14.00: avvio della seconda parte delle attività formative in laboratorio di sala/aula;
- ore 16.30: conclusione delle attività.

Verranno fornite materie prime e attrezzature specifiche per le fasi dedicate alla formazione, verrà allestito il pasto in collaborazione con la sala da pranzo nella quale verrà degustato dagli allievi quanto preparato in cucina.

I partecipanti verranno accompagnati nell'esperienza formativa da un **DOCENTE SPECIALIZZATO** in comunicazione, hospitality, allestimento ed abbinamenti



CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ALPEGGIATORI 2023

OSPITALITÀ IN MALGA: MODULO 2 - ACCOGLIENZA E ALLESTIMENTO BUFFET

DETTAGLI DEL CORSO E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso è articolato in tre sedi: due in Provincia di Brescia - una a **Ponte di Legno** per la zona Valle Camonica e una a **Clusane d'Iseo** per la zona Sebino e Bergamasca - ed una a **Sondalo**, in Provincia di Sondrio, al fine di agevolare l'adesione delle aziende nelle rispettive zone di residenza.

Il **corso di accoglienza ed allestimento piccolo buffet a freddo in malga** ha l'obiettivo di introdurre ed approfondire alcune tematiche fondamentali quali l'accoglienza del cliente, la comunicazione ed il valore aggiunto della visita agli ambienti della malga: la stalla, i locali di lavorazione dei prodotti e quelli dedicati alla consumazione dei prodotti. Verranno illustrate le tecniche di allestimento della tavola: la scelta del tovagliato idoneo, dei piatti e bicchieri (quali, quanti, del centro tavola e decorazione per i tavoli, le posate ed il menù. Seguirà la parte di realizzazione di un **piccolo buffet freddo** per una degustazione "agile", ad esempio la preparazione di taglieri per un piccolo gruppo di turisti o escursionisti in visita alla malga. Verrà infine spiegato come abbinare i vini locali alle pietanze presentate.



Ciascuna tematica verrà trattata seguendo i protocolli **vigenti in materia di HACCP**, garantendo ambienti puliti ed idonei alla manipolazione di alimenti e osservando le tecniche di conservazione specifiche. A tutti i partecipanti verranno forniti grembiule, guanti e cappello/cuffietta per il capo. Sarà presente uno **docente specializzato** in comunicazione, hospitality, allestimento ed abbinamenti.

Possono partecipare al corso i titolari di aziende agricole e i loro collaboratori di tutte le aziende agricole con sede in Regione Lombardia, con un limite di **12 partecipanti per ogni sessione**. In caso di esubero di richieste, la priorità verrà data in base all'ordine di arrivo delle iscrizioni e, in subordine, a coloro che intendono partecipare ad entrambi i moduli (**Corso di allestimento buffet freddo in malga e Corso di cucina**).

Ai partecipanti verrà rilasciato un **attestato di partecipazione**, valevole anche per la presentazione delle proposte di gestione nei bandi per la concessione/affitto delle alpi/malghie di proprietà pubblica, come indicato dalle Linee Guida Regionali per la gestione degli alpeggi. Inoltre, per i corsisti che parteciperanno ad entrambi i corsi sopra elencati verrà rilasciato l'attestato specifico **Corso di Formazione HACCP**.

Le iscrizioni sono aperte: l'ultimo giorno utile per iscriversi è **domenica 5 novembre 2023**. Per iscriversi è necessario restituire la scheda di iscrizione, disponibile alla presente pagina, compilata e firmata, in formato cartaceo c/o Ufficio ERSAF di Breno, piazza Tassara Nr. 3 - Breno (BS) tel. 0364.322345 (con consegna a mano) o in formato elettronico, all'indirizzo di posta elettronica indicato di seguito.

La partecipazione al corso è **GRATUITA**. Per ulteriori informazioni ed iscrizioni è possibile rivolgersi all'Ufficio ERSAF di Breno, piazza Tassara Nr. 3 - Breno (BS) tel. 0364.322345, indirizzo di posta elettronica: osservatorio.alpeggi@ersaf.lombardia.it

ERSAF
ENTE REGIONALE PER I SERVIZI
ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE



Regione
Lombardia