



**Eco-Restaurateur**  
saine local biologique  
responsable durable

Micro-productions  
Agro-food **CAVA** Competences  
Added-Value

## Partnership strategica KA2 VET

**Agenzia Erasmus+ Belgio**  
Progetto ECO-RESTAURATEUR

Il progetto si propone di rispondere ai bisogni di competenze nel settore dell'alimentazione sostenibile nel senso di biologico e locale.

La transizione verso la cucina sostenibile implica ripensare una serie di operazioni tradizionali, come la conoscenza e la conservazione dei prodotti, la progettazione dei menu, i processi di trasformazione, la gestione dei rifiuti, l'utilizzo delle risorse energetiche e la riduzione degli sprechi, etc.

Il progetto mira a collegare attraverso strumenti ECVET (profilo di competenze, sistema di valutazione, standard e moduli formativi) i risultati di apprendimento al mercato del lavoro, con particolare riferimento ai livelli EQF da 3 a 5.

### Target group

Pubblico svantaggiato. Disoccupati di lunga durata, persone a bassa qualifica.

### Partner di progetto

*Coordinatore*  
AID Coordination (BE)

#### Partner

- Scuola Centrale Formazione (IT)
- Barka Foundation for Mutual Help (PL)
- Croc'espace asbl (BE)
- Le Perron de l'Illon (BE)
- AID Hainaut Centre EFT ASBL (BE)
- Aux Pavés d'Outremeuse (BE)
- Café restaurant Notre Maison (BE)
- Grupul pentru Integrare Europeana asociatie (RO)
- Chamber of Commerce and Industry of Kyustendil (BU)

## Partnership strategica KA2 VET

**Agenzia Erasmus+ Italia**  
Progetto CAVA

Il progetto si centra sul settore turistico-ristorativo-agro-alimentare puntando alla valorizzazione del prodotto tipico e della cultura gastronomica come ambiti di sviluppo imprenditoriale e crescita occupazionale.

Il progetto agisce sulle competenze imprenditoriali (Spirito di iniziativa creatività e imprenditorialità) e su quelle tecnico-professionali del settore agroalimentare (in tre filiere: casearia, carni e ortofrutta).

L'obiettivo è promuovere la qualificazione delle micro-produzioni e il trasferimento di competenze tra culture e generazioni diverse come strumenti di differenziazione delle attività produttive e di sostenibilità dell'economia rurale e del turismo legato alla valorizzazione dei prodotti locali, per uno sviluppo equilibrato del territorio.

### Target group

Produttori e aziende artigiane del settore agroalimentare, scuole e imprese del settore turistico-ristorativo (agriturismi e piccole strutture ricettive-ristorative).

### Partner di progetto

*Coordinatore*  
CEFAL, Emilia Romagna (It)

#### Partner

- Scuola Centrale Formazione (IT)
- Casa Artusi (IT)
- AZRR: Agenzia di Sviluppo Rurale della Regione Istriana (HR),
- Regione Istria (HR)
- CEC: Comité Européen de Coordination (BE)
- Civitas Foundation for Civil Society (RO)
- Association pour la Formation en Milieu Rural - AFMR ETCHARRY (FR)
- Ente del Turismo della Bassa Slesia (PL)
- Cooperativa Agricola Lunca Somesului Mic (RO)

info:

Lucia Boccia  
m. +39 393 9295129  
coordinamento@scformazione.org



**Orwell**  
OSPITALITÀ  
RISTORAZIONE  
WELLNESS



2 0 1 6



\*Iniziativa realizzata nell'ambito delle attività finanziate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ai sensi della Legge 40/1987\*

il nutrimento,  
il benessere,  
l'accoglienza del sapere

30 giugno - 1 luglio

Casa Artusi  
Via A. Costa 27 - Forlimpopoli (Fc)

# 30.06

giovedì - h 9.30

## Sala Chiesa dei Servi

### WORKSHOP INTERNAZIONALE SULLO SPRECO ALIMENTARE E ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

9.30 Saluti

**Giordano Conti**  
*Presidente Casa Artusi, Forlimpopoli*

**Giovanni Zonin**  
*Direttore Scuola Centrale Formazione - Italia*

9.45 Sessione 1  
**ECOLOGIA ALIMENTARE  
ED ETICA DEL CONSUMO**

**Luca Falasconi**  
*Ricercatore Università di Bologna*

**Roberto Bassi**  
*Barilla Group Culinary Services Manager, Parma - Italia*

11.15 Sessione 2  
**EDUCAZIONE E FORMAZIONE  
PER NUOVE COMPETENZE PER LA  
RISTORAZIONE ECOLOGICA**

*Modera*

**Giuseppe De Biasi**  
*Giornalista*

*Testimonianze*

**Progetto Erasmus + "CAVA"**

**Giacomo Sarti**  
*Project Manager CEFAL Emilia Romagna - Italia*

**Progetto Erasmus+ "Eco\_restaurateur"**

**Severine André**  
*Project Manager AID, Bruxelles - Belgio*

**Fulvio De Santa**  
*Docente CSF Stigmatini, Verona - Italia*

**Progetto IPA Adriatic "Love Your Heart"  
e "Progetto Scuola  
EXPO\_NIAMOCI Nutrire il Sapere"**

**Lorena Sassi**  
*Project Manager Scuola Centrale Formazione - Italia*

*Saluti Istituzionali*

13:00 *Light lunch*

Sessione 3  
**SCUOLA DI CUCINA  
CASA ARTUSI**

14.30 **Laboratorio teorico-pratico di  
cucina senza sprechi  
con Lisa Casali e Franco Aliberti**

Realizzazione di un Menù antispereco e sostenibile, che coniughi salute, risparmio e sostenibilità ambientale con una cucina contemporanea

- Ai fornelli gli studenti dei CFP associati a SCF:*
- AFGP Centro Bonsignori – Remedello (BS)
  - Casa del Giovane Don Mario Bottoglia – Castiglione delle Stiviere (MN)
  - CEFAL Emilia Romagna – Bologna
  - CSF Stigmatini – Verona
  - IRFIP – Pietramontecorvino (FG)

17:30 **Conclusione Lavori**

*In collaborazione con*



# 1.07

venerdì - h 9.30

## Sala Chiesa dei Servi

### WORKSHOP INTERNAZIONALE SULL'IMPRESA FORMATIVA

9.30 Saluti

**Emilio Gandini**  
*Presidente Scuola Centrale Formazione - Italia*

9.45 Saluti istituzionali

10.00 **CASI NAZIONALI E  
INTERNAZIONALI  
A CONFRONTO**

*Modera*

**Arduino Salatin**  
*Preside Istituto Universitario Salesiano di Venezia-Mestre - Italia*

*Testimonianze*

**Due casi di EFT (Entreprise de Formation  
par le Travail) nel settore ristorativo**

**Françoise Defraiture**  
*Croc'Espace, Verviers - Belgio*

**François Brasseur**  
*Le Perron de l'Ilon, Namur - Belgio*

**Il Ristorante Didattico  
"La Prova del Nove"**

**Valerio Vagnoli**  
*Preside Istituto Alberghiero Saffi, Firenze - Italia*

**Una impresa sociale nel settore ristorativo**

**Maria Sadowska**  
*Project Manager Barka Foundation for Mutual Help  
Poznan - Polonia*

**L'impresa formativa nel settore ristorazione e  
pasticceria del CFP Canossa di Mompiano (BS)**

**Luca Calligaro**  
*EU Project Manager ENAC, Verona - Italia*

11.45 **Dibattito animato da  
Simone Caroli**  
*Ricercatore Centro Studi ADAPT*

12.45 **Conclusioni**  
**Gabriele Toccafondi**  
*Sottosegretario Ministero dell'Istruzione (TBC)*

Sessione parallela  
**SCUOLA DI CUCINA**

9.00

13.00

**Laboratorio teorico-pratico  
sulla trasformazione  
agroalimentare: dallo yogurt  
al gelato al formaggio fresco  
preparato nella cucina del  
ristorante.**

*Guidano la lezione gli Chef*

**Fulvio De Santa**  
*CSF Stigmatini, Verona - Italia*

**Nunzio Moschillo**  
*CEFAL Emilia Romagna, Bologna - Italia*

Durante il laboratorio gli studenti  
preparano il buffet per il pranzo.

*In collaborazione con*

