



Università
di Camerino



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI ASCOLI PICENO



AMANDOLA TRAINING CENTRE

----- experience learn development -----

Grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, l'Università di Camerino mette in campo un'offerta formativa altamente professionalizzante volta al rilancio e allo sviluppo dei territori dell'entroterra appenninico

Anno 2018

MASTER UNIVERSITARIO di I Livello

MANAGER DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LE START-UP CULTURALI E CREATIVE

I edizione

Obiettivo del master è quello di stimolare la nascita di nuove start up nate dall'unione tra giovani disoccupati con conoscenze elevate (economia, ingegneria, architettura, biologia, ecc..) ed imprese esistenti con elevato know-how nei settori culturali e creativi del turismo dello spettacolo e delle produzioni tipiche e d'eccellenza, al fine di creare PMI che possano resistere sul mercato e che siano orientati allo sviluppo intelligente sostenibile e solidale.

Scadenza iscrizioni: **15 settembre 2018**

Periodo di svolgimento della didattica: 5 ottobre 2018 - 20 luglio 2019

Corso di formazione

ARCHIMASTRO 4.0

Il corso si configura come un laboratorio intensivo teorico-pratico indirizzato a preparare operatori che sappiano intervenire nel processo di costruzione attraverso pratiche costruttive innovative. Un operatore della ricostruzione in grado di gestire il connubio tra tecnologia e manualità adottando soluzioni uniche, basate sulla interpretazione del contesto e sulla esaltazione della qualità delle scelte progettuali.

Scadenza iscrizioni: **3 settembre 2018**

Periodo di svolgimento della didattica: 10 settembre 2018 - 5 ottobre 2018

Corso di formazione

MASTRO PASTAIO

Mastro Pastaio è un artigiano delle produzioni e trasformazioni agroalimentari, con competenze nelle produzioni di qualità, nel rapporto tra alimentazione e salute (anche in riferimento al valore nutrizionale e salutistico dell'alimento) e nelle norme che regolano i messaggi al consumatore specializzato in:

- Produzione di pasta fresca e ripiena per pastifici e laboratori artigianali.
- Produzione e conservazione di pasta fresca per ristoranti e alberghi.
- Produzione di piatti pronti di pasta, sughi, salse e condimenti.

Scadenza iscrizioni **30 settembre 2018**

Periodo di svolgimento: 8 ottobre 2018 - 31 ottobre 2018

Anno 2019

MASTER UNIVERSITARIO di I Livello

MANAGER DEI PROCESSI INNOVATIVI PER LE START-UP CULTURALI E CREATIVE

II edizione

Obiettivo del master è quello di stimolare la nascita di nuove start up nate dall'unione tra giovani disoccupati con conoscenze elevate (economia, ingegneria, architettura, biologia, ecc..) ed imprese esistenti con elevato know-how nei settori culturali e creativi del turismo dello spettacolo e delle produzioni tipiche e d'eccellenza, al fine di creare PMI che possano resistere sul mercato e che siano orientati allo sviluppo intelligente sostenibile e solidale.

Corso di formazione

MASTRO NORCINO D.O.M.- D'ORIGINE MARCHIGIANA

Mastro Norcino è un artigiano delle produzioni e trasformazioni alimentari specializzato in possesso delle conoscenze necessarie per la realizzazione di un laboratorio per la produzione artigianale di carni suine preparate e trasformate.

Inizio corso: marzo 2019

Corso di formazione

OPERATORE DELLA PICCOLA RECETTIVITÀ

Operatore della piccola recettività legata al territorio, specializzato in:

- Produzione di servizi per l'ospitalità esercitata in strutture ricettive, para o extra alberghiere, della ristorazione, ecc. come elemento attivo del territorio

Rapporti con fornitori locali per una adeguata selezione di prodotti locali, tipici, di qualità sia in ambito eno-gastronomico, sia relativamente a materiali e biomasse da utilizzare nella struttura, nonché di servizi relativi alla fruizione di luoghi ed ambienti del territorio di riferimento

Inizio corso: giugno 2019

Per informazioni: numero verde 800 054 000

Iscrizione on line su www.unicam.it/reginfo - www.unicam.it/amandolatrainingcentre