

OFFERTA COMPETENZE & SERVIZI

NOME E LOGO

UNIVERSITÀ DEI SAPORI SCARL



Università dei Sapori

Centro Internazionale di Formazione,
Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità

AREA ATTIVITÀ

- SEDE PRINCIPALE E ALTRE SEDI OPERATIVE:
 - 1) **Sede principale: Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia,**
 - 2) **Altra sede: Via Cassino Po, 2 27043 Broni (PV).**
- PERSONA/E DI CONTATTO: **Maurizio Beccafichi**
- INDIRIZZO: **Via Montecorneo 45, Località Montebello 06126 - Perugia**
- E-MAIL: **maurizio.beccafichi@universitadeisapori.it**
- WEB: **www.universitadeisapori.it**
- TELEFONO: **075/5729935**

PRINCIPALI ATTIVITÀ E SETTORE TECNOLOGICO

- **COMPETENZE E KNOW-HOW:**

L'UNIVERSITA' DEI SAPORI è un Centro internazionale di Formazione, Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità che da oltre venti anni diffonde e sviluppa competenze e professionalità nei settori Ho.Re.Ca. e Distribuzione Alimentare in Italia e nel mondo. Nata nel 1996 per rispondere ai bisogni delle aziende ed alle esigenze del mercato del lavoro, ha sviluppato un dialogo costante con le Imprese, le Istituzioni, le Università ed i Centri di Ricerca diventando così un punto di riferimento autorevole per tutto il settore ed in tutti gli ambiti in cui si affrontano e sviluppano tematiche legate all'enogastronomia, al turismo ed alla cultura dell'accoglienza.

A CHI CI RIVOLGIAMO:

- **Giovani aspiranti professionisti italiani** che vogliono entrare nei settori Ho,Re.Ca e Distribuzione Alimentare acquisendo nuove competenze o completando un percorso formativo personale che consenta loro di entrare nel mondo del lavoro dalla porta principale;
- **Giovani aspiranti professionisti e Professionisti stranieri** che scelgono Università dei Sapori quale Eccellenza del made in Italy e dello stile italiano in ambito eno-grastronomico
- **Professionisti** che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici;
- **Professionisti** che vogliono avviare un'attività imprenditoriale e che necessitano di supporto per lo **start up di impresa**
- **Imprese dei settori Ho.Re.Ca. e Distribuzione Alimentare** che desiderano trovare una **consulenza "su misura"** per una nuova iniziativa *imprenditoriale* o per **riposizionare la propria Azienda**

• DOTAZIONI TECNOLOGICHE:

Nelle sedi di Università dei Sapori sono a disposizione le aule e i laboratori di seguito elencati dotati delle più moderne tecnologie funzionali alla didattica, alla ricerca e alla sperimentazione.

N.	Tipologia	Caratteristiche
13	Aule didattiche	Dotazioni didattiche: <ul style="list-style-type: none">- 35 posti a sedere- videoproiettore- lavagna a fogli mobili
3	Laboratorio informatico	16 PC SFF Microtower Acer Aspire X3950 Intel Core i3 64 bit Ghz RAM 4 GB – Scheda grafica 512 mb dedicata SO Microsoft Windows 7 pro Monitor Philips 191V2AB Multimediale

2	Negoziò scuola	Banco di gastronomia Banco di macelleria Gondole espositive Attrezzature di laboratorio Attrezzature di servizio Cassa scanner Espositori murali
2	Laboratorio panificazione/pizzeria	Laboratorio attrezzato
5	Laboratorio cucina	Laboratorio attrezzato
3	Laboratorio sala/bar	Laboratorio attrezzato
3	Laboratorio pasticceria/gelateria	Laboratorio attrezzato
2	Laboratorio servizio ai piani	Camere attrezzate
1	Sala musica	Strumenti musicali, mixer, microfoni
2	Biblioteca	Fornita di testi specialistici
2	Aula studio	Postazioni per lo studio individuale e di gruppo

• **RISULTATI DELLA RICERCA:**

Tutte le attività di formazione e qualificazione professionale si svolgono mediante l'utilizzo, oltre che di laboratori di cucina, di supporti didattici (libri di testo e a volte supporti multimediali) i cui contenuti sono realizzati quasi interamente dalla stessa Università dei Sapori. I testi dei ricettari in uso all'interno dei corsi di formazione non derivano da riproduzione di ricette di famosi chef ma sono frutto di un'attività continua di sperimentazione di nuovi ingredienti, nuovi accostamenti, metodi di cottura realizzati con l'ausilio di docenti professionisti e attrezzature all'avanguardia

SERVIZI E PRODOTTI OFFERTI:

Università dei Sapori realizza:

- servizi di formazione e assistenza tecnica, anche in sede, per le imprese della ristorazione, dell'ospitalità (HO.RE.CA) e della distribuzione e grande distribuzione alimentare (DO e GDO)
- corsi professionalizzanti, con rilascio di qualifica e finalizzati all'inserimento lavorativo per le professioni della ristorazione;
- corsi di formazione superiore di cucina e di pasticceria italiana
- corsi amatoriali per appassionati e amanti della buona cucina e della cultura alimentare

- percorsi formativi e di orientamento nei settori della ristorazione e della distribuzione alimentare rivolti ai ragazzi fino a 18 anni per l'assolvimento del diritto dovere di istruzione e formazione
- attività di orientamento, compreso l'orientamento integrato ad azioni di politica attiva del lavoro, orientamento all'auto-imprenditorialità e servizi di sostegno all'avvio ed al consolidamento di nuova impresa,
- servizi di job placement
- progetti finanziati attraverso i Fondi Interprofessionali per la formazione e riqualificazione del personale di PMI e grandi aziende della ristorazione, dell'ospitalità e della distribuzione alimentare
- progetti europei finalizzati alla sperimentazione di nuove metodologie e contenuti formativi e alla standardizzazione e al riconoscimento delle competenze.

La proposta per le aziende del settore enogastronomico, della ristorazione, dell'ospitalità e della distribuzione alimentare, è strutturata di volta in volta sulle specifiche necessità di sviluppo strategico e organizzativo e di riqualificazione e può intervenire in tutte le fasi di vita dell'impresa.

I nostri Servizi si sviluppano a livello nazionale ed internazionale e comprendono:

- Start Up, Consulenza e affiancamento; Riposizionamento Aziendale; Formazione personalizzata; Creazione Format Innovativi; Ricerca e sviluppo di prodotto e di processo.

Nello specifico l'Università dei Sapori offre:

- Analisi di mercato e geolocalizzazione
- Creazione del business modelling e business plan
- Definizione della proposta progettuale per l'impostazione preliminare del layout estetico e tecnologico
- Definizione delle linee del menu, del beverage e del food cost, food hunting
- Individuazione figure professionali, formazione ed aggiornamento
- Consulenza in materia di igiene alimentare (HACCP), sicurezza nei luoghi di lavoro, Privacy
- Creazione dei piani di marketing e comunicazione
- Affiancamento post apertura e supporto al controllo di gestione

Inoltre, avvalendosi di UDS Professional DESIGN&FOOD, Università dei Sapori sviluppa progetti e prodotti innovativi per il settore Food, promuove soluzioni efficaci, incoraggia approcci costruttivi tra aziende e designer e coniuga il know how di più soggetti, favorendo processi di filiera con le imprese agroalimentari e con quelle manifatturiere. UDS Professional DESIGN&FOOD propone prodotti, soluzioni innovative e anche servizi di prototipizzazione legati al mondo della ristorazione e a prevalente uso professionale, dal concept del prodotto alla sua declinazione estetica e funzionale sino alla distribuzione.

BREVETTI:

Università dei Sapori ha registrato i seguenti marchi e prodotti

- SIG Scuola Italiana di Gelateria
- Choco Academy
- Accademia del riso
- La "Cioccolatiera"
- La "Farsiccia"
- Mo.Se.Um

ALTRE INFORMAZIONI:

- PROGETTI INTERNAZIONALI:
- PROGETTI NAZIONALI:
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE AI CLUSTER TECNOLOGICI NAZIONALI
- COLLABORAZIONE/PARTECIPAZIONE A PIATTAFORME NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Università dei Sapori è

- Centro nazionale di consulenza e progettazione spazi food
- Ricerca, progettazione e sperimentazione tecnologie e prodotti agroalimentari
- Incubatore start up di impresa

SETTORI INDUSTRIALI & COMMERCIALI DI RIFERIMENTO:

- Terziario e servizi
- Produzione e trasformazione agroalimentare.

PRINCIPALI CLIENTI:

- Aspiranti professionisti e professionisti del settore HO.RE.CA, DO e GDO.
- Aziende del settore agroalimentare in senso stretto per le quali UDS svolge un'attività di promozione e valorizzazione dei prodotti, utilizzandoli direttamente all'interno dei propri corsi sia in aula che in modalità e-learning ma anche impiegandoli nell'attività di sperimentazione di ricette in cui UDS in qualità di ente "accademico" è costantemente impegnata.
- Aziende che forniscono componenti per le industrie del settore alimentare (es. aziende produttrici di attrezzature per cucine di ristoranti) per le quali UDS svolge un'attività di sperimentazione macchinari ancora non industrializzati mediante l'utilizzo all'interno dei propri corsi.
- Aziende produttrici locali posizionate a monte o a valle della filiera alimentare (es. ceramica, accessori, tessile) per le quali UDS si pone come "intermediario" organizzando iniziative di incontro e con buyer di aziende nazionali ed estere.
- Aziende del settore della ristorazione, ospitalità, distribuzione, GDO, DO e piccola distribuzione specializzata per le quali UDS gioca un ruolo importante nel matching domanda offerta di lavoro svolgendo attività di orientamento personale e selezione.

Allegare eventuali foto

Sede di Perugia

Sede di Broni

