

2016 Anno della formazione - Master FP è istituito dalla Regione Friuli Venezia Giulia per valorizzare i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) 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, 16 aprile '16

- ▶ **Innovazione e tradizione**  
la ricostruzione parte da qui

Grado, 11 giugno '16

- ▶ **Etica e trasformazione**  
le professioni legate al mondo del cibo

Pordenone, 30 settembre '16

- ▶ **Abilità e motivazione**  
i ragazzi raccontano la loro scuola

Trieste, 30 ottobre '16

- ▶ **Creatività e rigore**  
una sfilata di professioni

Udine, 23 gennaio '17

- ▶ **Impegno e passione**  
quando la passione diventa vincente

Passa una giornata con noi, vediamo agli  
**#effepidays**

Programma dettagliato degli eventi su  
**www.effepidays.it**

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

# grado

11 giugno 2016

Piazza Biagio Marin



## ► La formazione è etica e trasformazione

*Quanti sono i mestieri che ruotano attorno al mondo del cibo? Scoprirlo 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 15.00

#### > 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 16.30

#### > Visita guidata

con **autorità comunali** e

**Loredana Panariti** Assessore Regionale al Lavoro Formazione Istruzione Pari Opportunità Politiche Giovanili Ricerca e Università

### Ore 17.30

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

### Ore 19.30

*Chiusura*

## Invito

Seguici su

