



Unione europea  
Fondo sociale europeo



POC 2014-2020 Azione: Capitale Umano Lavoro e Politiche Giovanili - D.G.R. n° 299 del 23/05/2017, D.D. n° 350 del 26/07/2017, D.D. n° 394 del 7/08/2017

## Dieta Mediterranea nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione

Cod. Uff. 452\_CUP B66D11000700001\_Soggetto attuatore: PMI Consulting Coop società cooperativa

### DIETA MED CAMPUS

percorso integrato di apprendimento

**Tecnico della ristorazione - Chef**

**Sezione dedicata all'iscrizione al RENTA dei Tecnici della ristorazione Chef**

<http://biodistretto.net/corso-pmi-chef>

# BENVENUTO

## nella Piattaforma EDU-INNER

<http://biodistretto.net/edu-inner>



**RENTA**

Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica - AIAB

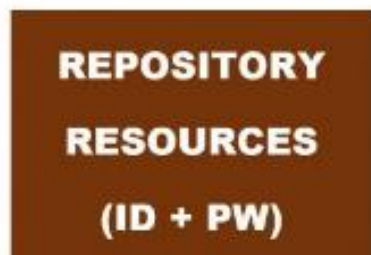
**Sezione Campania**

# EDU-INNER



## E-LEARNING ECO-REGIONS

Piattaforma realizzata in collaborazione con:



Per poter utilizzare il Sistema di formazione e aggiornamento continuo per l'iscrizione al RENTA, la prima cosa da fare è

**accedere alla Piattaforma EDU-INNER attraverso l'indirizzo:**

<http://biodistretto.net/edu-inner>

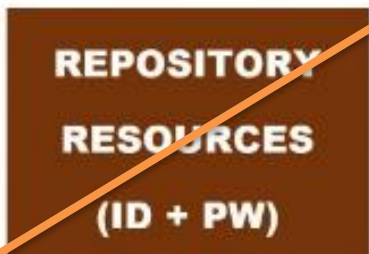
# EDU-INNER



**Cliccate  
sull'icona del  
vostro corso**

## E-LEARNING ECO-REGIONS

Piattaforma realizzata in collaborazione con:





POC 2014-2020 Azione: Capitale Umano Lavoro e Politiche Giovanili - D.G.R. n° 299 del 23/05/2017, D.D. n° 350 del 26/07/2017, D.D. n° 394 del 7/08/2017

## **Dieta Mediterranea nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione**

Cod. Uff. 452 \_ CUP B66D11000700001 \_ Soggetto attuatore: PMI Consulting Coop società cooperativa

### **DIETA MED CAMPUS**

percorso integrato di apprendimento

## **Tecnico della ristorazione - Chef**

Corso svolto nell'annualità 2017-2018 – [Scarica il bando](#)

*Il percorso integrato di apprendimento di 1000 ore prevede contesti di apprendimento formale, non formale e informale. L'erogazione della parte formale (200 ore) avviene prevalentemente con la modalità d'aula (lezioni teoriche ed esercitazioni) mentre quella non formale e informale (800 ore) con modalità diversificate (seminari di approfondimento, workshop di confronto tecnico, visite didattiche aziendali e laboratori di educazione territoriale) erogate anche in alternanza funzionale alla contiguità nell'ambito del processo di apprendimento.*

**FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO CONTINUO PER L'ISCRIZIONE AL RENTA CAMPANIA**

**Sarete portati direttamente sulla pagina web di accesso a tutte le risorse predisposte per la formazione e l'aggiornamento continuo di chi desidera iscriversi al RENTA**

<http://biodistretto.net/corso-pmi-chef>

Per i Tecnici della ristorazione – Chef qualificati è prevista l'iscrizione alla Sezione tecnici non specializzati Junior del RENTA Campania – Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica, gestito dall'AIAB Campania. A tal fine durante il corso sono state svolte da docenti qualificati lezioni sull'agricoltura biologica, le produzioni tipiche e la loro valorizzazione enogastronomica ed il 3 settembre 2018 si è tenuto un workshop specifico sul metodo e sulle tecniche dell'agricoltura biologica e la ristorazione, curato da Salvatore Basile, consigliere e responsabile RENTA dell'AIAB Campania (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica-Campania).

**Per completare il percorso di iscrizione al RENTA Campania è stato predisposto un Sistema integrato di formazione e aggiornamento continuo al quale i tecnici potranno accedere attraverso questa pagina.**

Il Sistema comprende:

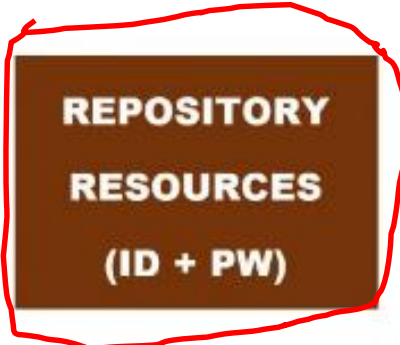
- n. 5 videolezioni su: RENTA, agricoltura biologica, norme bio, bio-distretti, filiera bio.
- n. 5 presentazioni in pdf con slides riassuntive delle lezioni
- Accesso all'area riservata "Repository resources", contenente tutti i materiali ed i documenti di riferimento
- Aggiornamento attraverso seminari da seguire on-line dal proprio computer collegato a Internet, erogati col sistema GoToMeeting (vedi videopresentazione)

# EDU-INNER



## E-LEARNING ECO-REGIONS

Piattaforma realizzata in collaborazione con:




Accedi al Repository cliccando sull'icona presente su <http://biodistretto.net/edu-inner>

puoi anche accedere direttamente dall'indirizzo <http://ecoregion.online>



**Inserisci username (ID) e PW che ti abbiamo inviato per e-mail**

# Repository



**Username / E-mail**

**Password**

**Language**

Italian (Italy) ▼

**Log in**

---

Forgot your password? [Set up a new one.](#)

This server does not allow self registrations.

If you need an account, please contact a server administrator.

**Gli aggiornamenti saranno erogati col sistema GoToMeeting ed avranno luogo a partire da gennaio 2019 attraverso seminari a cui partecipare on-line dal tuo computer, tablet, smartphone, collegato a internet.**



**GoToMeeting**





Unione europea  
Fondo sociale europeo



POC 2014-2020 Azione: Capitale Umano Lavoro e Politiche Giovanili - D.G.R. n° 299 del 23/05/2017, D.D. n° 350 del 26/07/2017, D.D. n° 394 del 7/08/2017

## Dieta Mediterranea nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione

Cod. Uff. 452\_CUP B66D11000700001\_Soggetto attuatore: PMI Consulting Coop società cooperativa

### DIETA MED CAMPUS

percorso integrato di apprendimento

## Tecnico della ristorazione - Chef

**Per info:**

**Salvatore Basile**

[basile@aiab.it](mailto:basile@aiab.it)

***Ti ricordo infine che per te, che hai seguito il corso per Tecnico della ristorazione-Chef, l'iscrizione al RENTA è a titolo gratuito. Potrai utilizzare il Sistema di formazione e aggiornamento continuo e partecipare alle attività promosse dall'AIAB Campania fino al 31 marzo 2019. A partire da aprile 2019, se vorrai, potrai continuare ad accedere a tutti i servizi, semplicemente associandoti all'AIAB Campania.***



**RENTA** Registro Nazionale dei Tecnici di Agricoltura Biologica - AIAB

**Sezione Campania**