



Certifica la tua Professionalità



pugliafoodexperience.it



m certified

Puglia

Food

Experience

pugliafoodexperience.it

Puglia Food Experience

*Gusto, lingua e professionalità
al servizio dell'accoglienza pugliese*

Un percorso formativo per imprese
e operatori del food, della
ristorazione, del commercio
agroalimentare e dell'hospitality
che vogliono migliorare la qualità
del servizio, rafforzare le
competenze professionali e gestire
con più sicurezza il rapporto con
una clientela internazionale.

**Promosso da Confartigianato
Imprese Bari-BAT-Brindisi in
collaborazione con FoodInnLab e
My English School Bari.**





Perché nasce il progetto

La Puglia sta vivendo una fase di forte attenzione turistica. Il cibo, l'accoglienza e il rapporto diretto con il territorio sono diventati elementi centrali dell'esperienza di viaggio.

Per le imprese locali questa crescita rappresenta una grande opportunità, ma richiede anche una preparazione più solida. Chi lavora in un ristorante, in un bar, in un panificio, in una bottega alimentare o in una struttura ricettiva contribuisce ogni giorno alla reputazione della Puglia.

La qualità dell'accoglienza dipende dalla capacità di comunicare con chiarezza, gestire correttamente le esigenze alimentari, rispettare gli standard igienico-sanitari e raccontare il valore dei prodotti locali con parole semplici e credibili.

Da questa esigenza nasce Puglia Food Experience, un percorso che unisce competenze tecniche, lingua inglese e qualità del servizio per aiutare le imprese a rispondere meglio alle aspettative di chi arriva sul territorio.

A chi è rivolto

Puglia Food Experience è pensato per chi lavora ogni giorno a contatto con clienti, turisti e visitatori.

Il percorso si rivolge a ristoranti, bar, caffetterie, panifici, laboratori alimentari, attività commerciali del settore agroalimentare, hotel, B&B, strutture ricettive e operatori dell'accoglienza turistica.

È adatto a titolari, collaboratori, personale di sala, personale di cucina, addetti alla vendita, operatori front office e professionisti che vogliono rafforzare le proprie competenze nel rapporto con una clientela italiana e internazionale.

L'obiettivo è rendere la formazione vicina al lavoro di ogni giorno, con contenuti applicabili nelle situazioni più frequenti: accogliere un cliente straniero, prendere una comanda, spiegare un prodotto, gestire un reclamo, rispondere a una richiesta sugli allergeni o presentare un'esperienza enogastronomica legata al territorio.





Cosa offre il percorso

Il corso integra due aree formative che oggi incidono in modo diretto sulla qualità dell'accoglienza: la preparazione tecnico-professionale nel settore food e hospitality e l'uso dell'inglese nelle relazioni con clienti e turisti stranieri.

- La parte tecnico-professionale approfondisce sicurezza alimentare, HACCP, igiene, conservazione degli alimenti, allergeni, gestione delle richieste alimentari, qualità del servizio, reputazione online, organizzazione del lavoro e customer satisfaction.
- La parte linguistica sviluppa l'inglese applicato alle situazioni tipiche dell'hospitality e del food service, con esercitazioni su accoglienza, prenotazioni, ordinazioni, gestione di problemi, descrizione di piatti, presentazione dei vini e dialoghi con il cliente.

Il valore del percorso sta nell'unione tra metodo, pratica e contesto territoriale. I partecipanti lavorano su situazioni vicine alla propria attività, con l'obiettivo di acquisire maggiore sicurezza nel servizio e una comunicazione più efficace.

Il percorso FoodInnLab

Il modulo curato da FoodInnLab ha una durata di 34 ore ed è dedicato alla gestione della qualità, della sicurezza alimentare e dell'accoglienza nel settore food.

Il programma accompagna i partecipanti in un percorso che parte dalla Food Experience pugliese e arriva alla gestione della qualità del servizio. Gli argomenti affrontati riguardano turismo enogastronomico, ospitalità, sostenibilità, igiene e sicurezza alimentare, buone pratiche igieniche, contaminazioni, sanificazione, responsabilità dell'operatore, conservazione degli alimenti, gestione delle scadenze e riduzione degli sprechi.

Una parte importante è dedicata alla relazione con il cliente: accoglienza, comunicazione in sala, tecniche di vendita, gestione della comanda, allergeni, esigenze alimentari, inclusione, storytelling dei prodotti, valorizzazione del territorio, reputazione online, organizzazione del lavoro, reclami e customer satisfaction.

Il percorso aiuta operatori e imprese a migliorare la qualità del servizio e a gestire con più attenzione gli aspetti che incidono sulla fiducia del cliente.



Il percorso My English School

Il modulo curato da My English School Bari ha una durata di 34 ore ed è dedicato all'inglese per hospitality e food service.

Il programma è organizzato in 10 settimane e lavora su situazioni professionali legate ad hotel, ristoranti, bar, cucina, sala e vendita.

I partecipanti approfondiscono il lessico e le formule utili per descrivere servizi, accogliere ospiti, gestire check-in e check-out, affrontare situazioni difficili, prendere prenotazioni, raccogliere ordinazioni, spiegare ingredienti, presentare ricette e dialogare con clienti stranieri.

Il percorso comprende anche attività dedicate alla descrizione del territorio, alla guida del cliente, alla produzione e vendita del vino e alla gestione di conversazioni in bar e ristoranti.





Il modulo integrato

Uno degli elementi distintivi di Puglia Food Experience è il modulo didattico integrato di 12 ore, nato dall'incontro tra le competenze tecniche di FoodInnLab e quelle linguistico-comunicative di My English School.

Il modulo è costruito su quattro sessioni operative: accoglienza e front desk, customer care e gestione dei reclami, allergeni e ordinazione, storytelling e vendita.

Durante queste attività i partecipanti lavorano su simulazioni reali, come l'arrivo di un cliente straniero, la gestione di un

disservizio, la presa della comanda con esigenze alimentari particolari, la presentazione di un menu degustazione o di una carta dei vini locali.

Questo approccio permette di applicare insieme competenze tecniche e inglese professionale. La sicurezza alimentare, la qualità del servizio e la comunicazione con il cliente diventano parte di un'unica esperienza formativa, più vicina alle dinamiche che le imprese vivono ogni giorno.



Un'opportunità per le imprese del territorio

Partecipare a Puglia Food Experience significa investire sulla preparazione di chi accoglie, serve, vende e racconta il territorio attraverso il proprio lavoro.

Per un'impresa, migliorare le competenze del personale significa offrire un servizio più affidabile, gestire meglio le richieste del cliente e rafforzare la propria reputazione.

Per il territorio, significa alzare la qualità complessiva

dell'accoglienza e rendere più forte il legame tra turismo, food e impresa locale.

Confartigianato Bari-BAT-Brindisi promuove questo percorso per accompagnare le attività del settore food e hospitality in una crescita fondata su competenze, qualità del lavoro e capacità di rappresentare la Puglia davanti a una clientela sempre più internazionale.



+39 080.5959411
categorie@confartigianatobari.it
www.confartigianatobari.it



+39 333.2413974
info@foodinnlab.it
www.foodinnlab.it



+39 080.3509242
daniele.goretti@myes.it
www.myes.school/it

EXPERIENCE · PUGLIA FOOD

m certified

Puglia

Food

Experience

pugliafoodexperience.it



pugliafoodexperience.it