Via del Mare - Blue Economy

> In generale

Il mare e le risorse marine contribuiscono in misura rilevante all'occupazione e alla crescita: il mare è fonte di cibo e di energia. Larga parte dei traffici commerciali si svolgono via mare. L'Unione Europea ha un vasto territorio marino e conta ben 1.200 porti e la flotta mercantile più grande del mondo, e al suo interno l'Italia è il paese con il più lungo sviluppo costiero (8000 km). L'economia del mare può essere affrontata da più punti di vista; in questo caso si è voluto focalizzare l'attenzione sul mondo della croceristica e dell'Hotellerie di bordo

> Tendenze d'impiego

L'economia del mare nel suo complesso non ha mai smesso di crescere, malgrado la crisi. Dal 2011 al 2017 l'incremento del valore aggiunto prodotto è stato del 5,9%, contro il + 4,5% del resto dell'economia, mentre sono cresciuti anche i lavoratori occupati (+ 4,3%, contro il + 0,9%). Le figure tecniche e specializzate sono sempre molto ricercate

Pasticcere e panettiere di bordo

Il **Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie,agro-alimentari e agro-industriali–Pasticciere/Panettiere di bordo** è un esperto con competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche che opera a bordo della nave da crociera all'interno della cucina ed in particolare nel settore pasticceria e panetteria sotto la guida dei responsabili. Conosce l'organizzazione della nave da crociera e conosce tutte le tecniche delle preparazioni di pasticcieria e panetteria.

> Formazione

E' indispensabile avere un diploma alberghiero per poter accedere ai corsi ITS specifici proposti dall'Accademia della Marina Mercantile di Arenzano

> Per saperne di più

- **A Orientamenti 2019**
  - Via del Mare, Blue Economy
- **Esplora i siti**
  - https://www.marcopolo.edu.it
  - https://www.istitutobergese.gov.it/
  - http://www.accademiamarinamercantile.it/home/

Da notare

Queste saranno le competenze del pasticcere/panettiere di bordo: conoscere l'organizzazione della cucina della nave da crociera; conoscere il ruolo e i compiti del pasticcere e panettiere di bordo; conoscere le tecniche delle preparazioni nelle partite di pasticceria e panetteria, acquisendo competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche; lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP; operare nella prevenzione e spegnimento incendio a bordo e conoscere le tecniche di sopravvivenza e salvataggio secondo le norme internazionali conoscere e utilizzare le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina nelle partite di pasticceria e panetteria; etc.

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
REGIONE LIGURIA
Aliseo
Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento