



**ITS  
AGROALIMENTARE  
PER IL PIEMONTE**



## **CORSO PER TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI GASTRONOMO**

Il **GASTRONOMO** conosce l'intero percorso produttivo degli alimenti, partendo dalle origini zootecniche ed agrarie e da solide conoscenze storiche, geografiche e culturali del cibo e delle bevande, dalla produzione alla trasformazione e dalla conservazione al consumo. Inoltre il profiling si pone come figura di mediazione tra la produzione e la vendita, acquisendo ed applicando competenze in materia di storytelling, marketing, logistica e normative relative al mondo agroalimentare.

Il gastronomo è in grado di svolgere all'interno di aziende agroalimentari il ruolo di coordinatore della produzione e dei servizi, applicando anche nozioni di nutrizione e dietologia nella fase di preparazione dei menu con consapevolezza degli aspetti economici, produttivi, normativi e di gestione del servizio stesso.

### **SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Può trovare collocazione presso piccole e medie imprese dei settori food and beverage, sia come figura occupata nella comunicazione e marketing, sia come mediazione tra il produttore ed il consumatore finale.

**CORSO  
BIENNALE GRATUITO DI  
ALTA SPECIALIZZAZIONE  
A NUMERO CHIUSO**

**1800** ORE DI  
CORSO TOTALI

**680** ORE DI  
STAGE AZIENDALE



 Sede: **Torino**

Tel: **329.7668257**

Il corso è in fase di presentazione, in attesa di approvazione e finanziamento per l'annualità 2020/2021.

**agroalimentarepiemonte.it**

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE