



Assegnazione docenze corso: Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Pastry Chef Biennio 2021-2023			
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTI	ORE TOTALI UF
Alimentazione, benessere e nutrizione - Nuove tendenze	Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare	20	40
	Alimentazione sostenibile		
	Nuovi stili nutrizionali per il benessere	20	
Analisi sensoriale	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	30	30
Laboratorio di economia: organizzazione e food cost	Economia	19	30
	Tecniche di pianificazione	11	
Igiene, HACCP e controllo qualità	Certificazione della qualità	30	30
	HACCP		
Valorizzazione delle filiere	Concetti e definizioni di filiera	24	24
	Tipicità territoriali		
	Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili		
Proprietà degli alimenti	Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari	40	40
	Merceologia alimentare		
Tecniche di confetteria	Principi e tecniche di produzione di confetteria	36	36
Tecniche di pasticceria dolce e salata	Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti	114	235
	Elementi e tecniche di preparazione		
	Produzione pasticceria	101	
	Pasticceria salata	20	
Tecniche di gelateria	Elementi e tecniche di bilanciamento	40	80
	Processi e cicli di lavoro	40	
Tecniche di panificazione e preparazione impasti di base	Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione	60	60
Tecniche di cioccolateria e pralineria	Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	100	100
	Metodologie e tecniche di produzione di praline		
Tecniche di abbinamento e degustazione	Principi, criteri e tecniche di abbinamento	30	30
Tecniche di cake design	Tecniche ed elementi decorativi	20	40
	Tecniche decorative di finitura		
	Elementi base di disegno Cad 2	20	
Marketing e comunicazione integrata	Strategie di marketing nel settore alimentare	40	40
	Food photography		
	ComunicAgro 2.0		
Agrifood 4.0	Impresa 4.0	7	7

Sicurezza	Formazione generale e specifica alla salute e sicurezza per i lavoratori	16	16
Lingua inglese	English Language Qualification B2-1	60	60
	Inglese Tecnico		
Lingua francese	Certificazione DELF francese	60	60
	Francese Tecnico		
Tecnologie informatiche digitali	Elementi di informatica	20	20
Elementi per la Sostenibilità	Elementi per la sostenibilità ambientale	16	16
Orientamento	Non oggetto del Bando	40	40
Pari opportunità	Non oggetto del Bando	12	12
Project work	Non oggetto del Bando	40	40
Testimonianze	Non oggetto del Bando	20	20
Esame	Non oggetto del Bando	14	14
Stage	Non oggetto del Bando	680	680