



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Piano di studi Gastronomo

Biennio 2021/2023

Prodotti vegetali 56 ore
Prodotti animali 38 ore
Storia e geografia gastronomica 60 ore
Alimentazione e nutrizione 36 ore
Trasformazione degli alimenti 85 ore
Tecnologie alimentari 40 ore
Beverage 70 ore
Educazione sensoriale 76 ore
Marketing, comunicazione e vendita 90 ore
Testimonianze 44 ore
Tecniche di conservazione e confezionamento 40 ore
Agrifood 4.0 8 ore
Ristorazione collettiva 28 ore
Igiene e sicurezza alimentare 38 ore
Lingua inglese 80 ore
Tecniche di esposizione 24 ore
Economia gastronomica 72 ore
E-commerce, social media marketing 30 ore
Food delivery 15 ore
Educazione al biologico 30 ore
Informatica 4.0 20 ore
Tecnologie abilitanti nel settore agroalimentare 20 ore
Elementi per la sostenibilità 24 ore
Pari opportunità ... 8 ore
Orientamento 34 ore
Sicurezza 16 ore
Project work 24 ore
Stage 680 ore
Prova finale 14 ore