



**ITS**  
**AGROALIMENTARE**  
**PER IL PIEMONTE**

## **Piano di studi Pastry Chef**

### **Biennio 2021/2023**

Proprietà degli alimenti ....40 ore  
Alimentazione, benessere e nutrizione - Nuove tendenze .... 40 ore  
Valorizzazione delle filiere .... 24 ore  
Analisi sensoriale .... 30 ore  
Tecniche di panificazione e preparazione impasti di base .... 60 ore  
Tecniche di confetteria .... 36 ore  
Tecniche di cioccolateria e pralineria .... 100 ore  
Tecniche di cake design .... 40 ore  
Tecniche di pasticceria dolce e salata .... 235 ore  
Laboratorio di economia: organizzazione e food cost .... 30 ore  
Tecniche di gelateria .... 80 ore  
Tecniche di abbinamento e degustazione .... 30 ore  
Marketing e comunicazione integrata ....40 ore  
Igiene, HACCP e controllo qualità .... 30 ore  
Lingua inglese .... 60 ore  
Lingua francese .... 60 ore  
Tecnologie informatiche digitali .... 20 ore  
Testimonianze .... 20 ore  
Agrifood 4.0 .... 7 ore  
Elementi per la Sostenibilità ....16 ore  
Orientamento .... 40 ore  
Pari opportunità .... 12 ore  
Sicurezza ....16 ore  
Project work .... 40 ore  
Stage .... 680 ore  
Prova finale ....14 ore