



Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie,
agro-alimentari e agro-industriali
PASTRY CHEF - Biennio 2022-2024

Il **PASTRY CHEF** è un professionista che riunisce in sé tutte le conoscenze e le competenze tecniche del pasticciere tradizionale e le integra ai contesti di ristorazione ed hôtellerie di alto livello, esaltando gli ingredienti e creando "contaminazioni" tra pasticceria e cucina.

Conosce le materie prime, le fasi produttive, di conservazione e di trasformazione dei prodotti primari, con una particolare attenzione sia ai prodotti cerealicoli, alle loro caratteristiche e tradizioni legate al territorio, sia al latte/derivati e al loro largo impiego nella pasticceria fredda e semifredda.

Coniuga la ricerca e l'innovazione con i gusti, il benessere e la salute dei consumatori considerando allergie, intolleranze e patologie legate agli alimenti."

| UF | ARGOMENTI | | ORE TOTALI UF |
|---|--|----|---------------|
| SICUREZZA | Organizzazione della sicurezza aziendale | 4 | 16 |
| | Fattori di rischio generali e specifici | 4 | |
| | Misure e procedure di prevenzione e protezione | 8 | |
| IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA' | Certificazione della qualità | 20 | 30 |
| | HACCP | 10 | |
| LINGUA INGLESE | Elementi di sintassi | 6 | 60 |
| | Utilizzo del dizionario | 2 | |
| | Elementi di fonetica | 2 | |
| | Lessico | 10 | |
| | Tecniche di conversazione | 6 | |
| | Elementi di microlingua | 6 | |
| | Elementi di grammatica | 10 | |
| | English Language Qualification: B2 | 10 | |
| | Inglese tecnico | 8 | |
| LINGUA FRANCESE | Elementi di sintassi | 6 | 60 |
| | Utilizzo del dizionario | 2 | |
| | Elementi di fonetica | 2 | |
| | Lessico | 10 | |
| | Tecniche di conversazione | 6 | |
| | Elementi di microlingua | 6 | |

| | | | |
|--|---|-----|-----|
| | Elementi di grammatica | 10 | |
| | Certificazione DELF francese | 10 | |
| | Francese tecnico | 8 | |
| TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI | Principi di elaborazione testi | 5 | 20 |
| | Elementi di foglio elettronico | 15 | |
| PROPRIETA' DEGLI ALIMENTI | Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari | 20 | 40 |
| | Merceologia alimentare | 20 | |
| ALIMENTAZIONE, BENESSERE, NUTRIZIONE- NUOVE TENDENZE | Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare | 15 | 50 |
| | Alimentazione sostenibile | 20 | |
| | Nuovi stili nutrizionali per il benessere | 15 | |
| VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE | Concetti e definizioni di filiera | 10 | 24 |
| | Tipicità territoriali | 10 | |
| | Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili | 4 | |
| ANALISI SENSORIALE | Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche | 30 | 30 |
| TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI BASE | Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione | 70 | 70 |
| TECNICHE DI CONFETTERIA | Principi e tecniche di produzione di confetteria | 25 | 25 |
| TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA | Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato | 50 | 100 |
| | Metodologie e tecniche di produzione di praline | 50 | |
| TECNICHE DI CAKE DESIGN | Tecniche ed elementi decorativi | 20 | 51 |
| | Elementi base di disegno Cad | 11 | |
| | Tecniche decorative di finitura | 20 | |
| TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA | Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti | 51 | 261 |
| | Elementi e tecniche di preparazione | 60 | |
| | Produzione pasticceria | 100 | |
| | Pasticceria salata | 50 | |
| AGRIFOOD 4.0 | Impresa 4.0 | 7 | 7 |
| LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE E FOOD COST | economia | 30 | 30 |
| TECNICHE DI GELATERIA | Elementi e tecniche di bilanciamento | 40 | 70 |
| | Processi e cicli di lavoro | 30 | |
| TECNICHE DI ABBINAMENTO E | Principi, criteri e tecniche di abbinamento | 20 | 20 |
| MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA | Strategie di marketing nel settore alimentare | 15 | 30 |
| | Food photography | 10 | |

| | | | |
|-------------------------|-----------------|---|-----|
| INTEGRATA | ComunicAgro 2.0 | 5 | |
| Orientamento | | | 40 |
| Pari opportunità | | | 12 |
| Project work | | | 40 |
| Testimonianze | | | 20 |
| Esame | | | 14 |
| Stage | | | 680 |