



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

PASTRY CHEF 2022-24

Unità formative:

SICUREZZA 16 ore

IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA' 30 ore

LINGUA INGLESE 60 ore

LINGUA FRANCESE 60 ore

TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 20 ore

PROPRIETA' DEGLI ALIMENTI 40 ore

ALIMENTAZIONE, BENESSERE, NUTRIZIONE- NUOVE TENDENZE 50 ore

VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE 24 ore

ANALISI SENSORIALE 30 ore

TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI BASE 70 ore

TECNICHE DI CONFETTERIA 25 ore

TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 100 ore

TECNICHE DI CAKE DESIGN 51 ore

TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 261 ore

AGRIFOOD 4.0 7 ore

LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE E FOOD COST 30 ore

TECNICHE DI GELATERIA 70 ore

TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE 20 ore

MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA 30 ore

Testimonianze 20 ore

Orientamento 40 ore

Pari opportunità 12 ore

Project work 40 ore

Esame 14 ore

Stage 680 ore