

Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - **GASTRONOMO** - Biennio 2023-2025

Il **GASTRONOMO** è una figura moderna di “consulente gastronomico”, capace di valorizzare prodotti e tecniche in ambito ristorativo, così come in aree di vendita specializzate nella gastronomia, in piccoli shop, così come nella GDO di settore.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive degli alimenti, ha conoscenze storiche, geografiche e culturali del cibo e delle bevande, così come delle tradizioni che dalla notte dei tempi ci hanno tramandato prodotti e bevande speciali.

Il **GASTRONOMO** vuole essere una nuova figura di mediazione tra la produzione e la vendita, capace di proporre ai clienti, informati e molto selettivi, percorsi di acquisto consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti.

Attraverso lo studio di materie di base per la conoscenza dei prodotti brassicoli, le tecniche e tecnologie di trasformazione e produzione, le normative di riferimento del settore, il corso permette di acquisire le nozioni che, attraverso elementi di marketing comunicazione e vendita, anche in mercati internazionali, permettono di costruire un profilo di altissimo livello nel panorama di settore.

UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	ORE TOTALI UF
SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale	16	16
	Fattori di rischio generali e specifici		
	Misure e procedure di prevenzione e protezione		
LINGUA INGLESE	Elementi di sintassi	80	80
	Utilizzo del dizionario		
	Elementi di fonetica		
	Lessico		
	Tecniche di conversazione		
	Elementi di grammatica		
	Elementi di microlingua		
PRODOTTI VEGETALI	Micologia	20	50
	Agronomia	30	
PRODOTTI ANIMALI	Principi di zootecnia	34	34
	Tecniche di allevamento		
	Aspetti generali di sostenibilita'		
	Antropologia alimentare	36	

STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane	24	84
	Tutela delle piccole produzioni locali	24	
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	Nozioni di base di alimentazione e nutrizione	36	36
	Intolleranze, allergie e malattie		
	Trend alimentari		
TECNOLOGIE ALIMENTARI	Tecniche di taglio	16	60
	Tecniche di trasformazione degli alimenti	16	
	Tecniche di cottura	24	
	Aspetti specifici di sostenibilità		
BEVERAGE	Enologia	30	64
	Acqua	6	
	Vini	12	
	Distillati	10	
	Caffé	6	
EDUCAZIONE SENSORIALE	Metodi di analisi sensoriale	15	77
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Cioccolato	10	
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Marmellate e Composte	24	
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Miele		
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Formaggio	10	
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Vino	6	
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Prodotti Ittici	12	
	Tecniche di Degustazione e abbinamento Salumi		
MARKETING E COMUNICAZIONE	Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali	78	130
	Elementi di Marketing		
	Segmentazione del mercato e dei potenziali clienti		
	Il Brand		
	Il Digital marketing		
	La Customer Satisfaction		
	Elementi di comunicazione	52	
	Comunicazione digitale		
	La gestione della reputazione		
	Nuove tendenze e casi di successo		

PACKAGING	Progettazione del packaging	46	46
	Tecniche di confezionamento e materiali		
	Elementi normativi		
	Innovazione e case study		
AGRIFOOD 4.0	Introduzione all'Agrifood 4.0	18	18
	Le tecnologie abilitanti		
	Sicurezza informatica		
	Case Study		
RISTORAZIONE COLLETTIVA	Il modello di funzionamento della ristorazione collettiva	10	10
DESIGN THINKING	Design Thinking come metodologia progettuale	16	16
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	Principi di igiene	16	38
	Sistema HACCP	22	
PREDISPOSIZIONE MENU	Predisposizione del menu	16	16
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale	36	36
	Vulnerabilità degli ambienti naturali		
	Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche		
	Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale		
	Problematiche sociali e sanitarie		
	Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore		
	Principali strumenti e tecniche di osservazione		
	Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente		
	Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico		
	Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità		
ELEMENTI DI MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	Management economico e finanziario	75	98
	Pianificazione finanziaria		
	Business Plan		
	Gestione fiscale e normative	15	
	Progettazione e fundraising	8	
	Concetto di dato in un ambiente digitale		

LOGISTICA - FOOD DELIVERY	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	12	12
	Il sistema del Food Delivery		
GDO	Caratteristiche e funzionamento della GDO	15	15
PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA	Prodotti biologici e iter di certificazione	20	20
LABORATORIO DI OFFICE AUTOMATION	Principi di elaborazione testi	28	28
	Elementi di foglio elettronico		
	Elementi di presentazione multimediale		
	Concetti e termini relativi ad Internet		
	Elementi di navigazione		
	Elementi di posta elettronica		
	Elementi di sicurezza informatica		
	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete		
	Sicurezza delle reti informatiche		
Elementi di Cloud computing			
TECNICHE DI ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Visual Merchandising e setting	12	12
Testimonianze	NON A BANDO	40	40
Orientamento	NON A BANDO	34	34
Pari opportunità	NON A BANDO	12	12
Project work	NON A BANDO	24	24
Esame	NON A BANDO	14	14
Stage	NON A BANDO	680	680

FUTURA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE