

Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie,  
agro-alimentari e agro-industriali  
**PASTRY CHEF - Biennio 2023-2025**

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
<b>SICUREZZA</b>	Organizzazione della sicurezza aziendale, Fattori di rischio generali e specifici, Misure e procedure di prevenzione e protezione	16	16
<b>IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA'</b>	Certificazione della qualità	15	30
	HACCP	15	
<b>LINGUA INGLESE</b>	Elementi di sintassi, Utilizzo del dizionario, Elementi di grammatica, Elementi di fonetica,	30	60
	Lessico, Tecniche di conversazione, Elementi di microlingua, Inglese tecnico, English Language Qualification: B2	30	
<b>LINGUA FRANCESE</b>	Elementi di sintassi, Utilizzo del dizionario, Elementi di grammatica, Elementi di fonetica,	30	60
	Lessico, Tecniche di conversazione, Elementi di microlingua, Inglese tecnico, English Language Qualification: B2	30	
<b>TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI</b>	Principi di elaborazione testi , Elementi di foglio elettronico	20	20
<b>PROPRIETA' DEGLI ALIMENTI</b>	Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari	20	40
	Merceologia alimentare	20	
<b>ALIMENTAZIONE, BENESSERE, NUTRIZIONE- NUOVE TENDENZE</b>	Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare , Alimentazione sostenibile, Nuovi stili nutrizionali per il benessere	50	50
<b>VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE</b>	Concetti e definizioni di filiera, Tipicità territoriali, Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili	24	24
<b>ANALISI SENSORIALE</b>	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	30	30
<b>TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI</b>	Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione	70	70

<b>TECNICHE DI CONFETTERIA</b>	Principi e tecniche di produzione di confetteria	25	25
<b>TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA</b>	Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	50	90
	Metodologie e tecniche di produzione di praline	40	
<b>TECNICHE DI CAKE DESIGN</b>	Tecniche ed elementi decorativi, Tecniche decorative di finitura, Elementi base di disegno Cad	51	51
<b>TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA</b>	Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti, Elementi e tecniche di preparazione, Produzione pasticceria dolce	100	255
	Produzione pasticceria dolce - gluten free	40	
	Produzione pasticceria salata - gluten free	115	
<b>AGRIFOOD 4.0</b>	Impresa 4.0 e la digitalizzazione e processi di automazione applicati al settore agroalimentare: tracciabilità, logistica e innovazione nei modelli di distribuzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, innovazione di Prodotto/Processo, sicurezza alimentare, confezionamento e Shelf Life, internet of farming, gestione dati e blockchain, Industry 4.0 Ready.	7	7
<b>LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE E FOOD COST</b>	Economia	30	30
<b>TECNICHE DI GELATERIA</b>	Elementi e tecniche di bilanciamento, Processi e cicli di lavoro	70	70
<b>TECNICHE DI ABBINAMENTO E</b>	Principi, criteri e tecniche di abbinamento	20	20
<b>MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA</b>	Strategie di marketing nel settore alimentare	15	30
	Food photography	5	
	Apertura blog personale, creazione portfolio, creazione e promozione project work, promozione social-eventi.	10	
<b>Design Thinking</b>	Il design thinking come metodologia progettuale: - ambito di applicazione - obiettivi - ruoli - tempi e modalità	16	16
<b>Orientamento</b>	NON A BANDO	40	40
<b>Pari opportunità</b>	NON A BANDO	12	12
<b>Project work</b>	NON A BANDO	40	40
<b>Testimonianze</b>	NON A BANDO	20	20
<b>Esame</b>	NON A BANDO	14	14
<b>Stage</b>	NON A BANDO	680	680

**FUTURA**



**LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI**



ITS  
**AGROALIMENTARE**  
PER IL PIEMONTE