



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE



PIANO DI STUDI

BIENNIO 23/25

GASTRONOMO

SICUREZZA 16 ore
LINGUA INGLESE 80 ore
PRODOTTI VEGETALI 50 ore
PRODOTTI ANIMALI 34 ore
STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 84 ore
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE 36 ore
TECNOLOGIE ALIMENTARI 60 ore
BEVERAGE 64 ore
EDUCAZIONE SENSORIALE 77 ore
MARKETING E COMUNICAZIONE 130 ore
PACKAGING 46 ore
DESIGN THINKING 16 ore
GDO 15 ore
LABORATORIO DI OFFICE AUTOMATION 28 ore
PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA BIOLOGICA 20 ore
PREDISPOSIZIONE MENU 16 ore
AGRIFOOD 4.0 18 ore
RISTORAZIONE COLLETTIVA 10 ore
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE 38 ore
TECNICHE DI ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI 12 ore
ELEMENTI DI MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE 98 ore
ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ 36 ore
LOGISTICA - FOOD DELIVERY 12 ore

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**TESTIMONIANZE
ORIENTAMENTO
PARI OPPORTUNITÀ
PROJECT WORK
ESAME
STAGE**

agroalimentarepiemonte.it



Cofinanziato
dall'Unione europea

