



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE



PIANO DI STUDI

BIENNIO 23/25

PASTRY CHEF

SICUREZZA 16 ore
IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ 30 ore
LINGUA INGLESE 60 ore
LINGUA FRANCESE 60 ore
TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 20 ore
PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI 40 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 90 ore
TECNICHE DI CAKE DESIGN 51 ore
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 255 ore
AGRIFOOD 4.0 7 ore
**LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE
E FOOD COST** 30 ore
TECNICHE DI GELATERIA 70 ore
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE- NUOVE TENDENZE 50 ore
TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE 20 ore
MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA 30 ore
DESIGN THINKING 16 ore

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

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

agroalimentarepiemonte.it

