

Graduatoria_Selezione docenti Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agroindustriali - PASTRY CHEF - Biennio 2023-2025					
UF	ARGOMENTI	ORE ARGOMENTO	CODICE DOCENTE ASSEGNATARIO	ORE ASSEGNATE	CODICE DOCENTE NON ASSEGNATARIO
SICUREZZA	Organizzazione della sicurezza aziendale, Fattori di rischio generali e specifici, Misure e procedure di prevenzione e protezione	16	20230356	16	20230307
IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA'	Certificazione della qualità	15	20230357	15	20230314
	HACCP	15	20230357	15	20230314
LINGUA INGLESE	Elementi di sintassi, Utilizzo del dizionario, Elementi di grammatica, Elementi di fonetica.	30	20230406	30	20230379
	Lessico, Tecniche di conversazione, Elementi di microlingua, Inglese tecnico, English Language Qualification: B2	30	20230353	30	20230417
LINGUA FRANCESE	Elementi di sintassi, Utilizzo del dizionario, Elementi di grammatica, Elementi di fonetica.	30	20230325	30	
	Lessico, Tecniche di conversazione, Elementi di microlingua, Inglese tecnico, English Language Qualification: B2	30	20230323	30	20230414
TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI	Principi di elaborazione testi , Elementi di foglio elettronico	20	20230311	20	20230359
PROPRIETA' DEGLI ALIMENTI	Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari	20	20230398	20	20230314
	Merceologia alimentare	20	20230398	20	20230314
ALIMENTAZIONE, BENESSERE, NUTRIZIONE- NUOVE TENDENZE	Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare , Alimentazione sostenibile, Nuovi stili nutrizionali per il benessere	50	20230357	25	20230398
			20230370	25	20230398
VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	Concetti e definizioni di filiera, Tipicità territoriali, Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili	24	20230321	24	20230414
ANALISI SENSORIALE	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	30	20230324	30	202303193
TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI BASE	Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione	70	20230332	70	20230414
TECNICHE DI CONFETTERIA	Principi e tecniche di produzione di confetteria	25	20230414	25	

TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA	Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	50			
	Metodologie e tecniche di produzione di praline	40			
TECNICHE DI CAKE DESIGN	Tecniche ed elementi decorativi, Tecniche decorative di finitura, Elementi base di disegno Cad	51	20230334	51	
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti, Elementi e tecniche di preparazione, Produzione pasticceria dolce	100	20230334	70	20230414
			20230332	30	20230414
	Produzione pasticceria dolce - gluten free	40	20230381	40	20230414
	Produzione pasticceria salata - gluten free	115	20230372	30	20230414
			20230381	10	20230414
			20230414	30	
				45	
AGRIFOOD 4.0	Impresa 4.0	7	20230321	7	20230337
LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE E FOOD COST	Economia	30	20230319	30	20230342
TECNICHE DI GELATERIA	Elementi e tecniche di bilanciamento, Processi e cicli di lavoro	70	20230340	70	20230414
TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE	Principi, criteri e tecniche di abbinamento	20	20230324	20	20230295
MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA	Strategie di marketing nel settore alimentare	15	20230311	15	20230295
	Food photography	5	20230311	5	20230295
	Progetto di comunicazione	10	20230376	10	20230373
Design Thinking 2	Il design thinking come metodologia progettuale: - ambito di applicazione - obiettivi - ruoli - tempi e modalità	16	20230440	16	20230342
Orientamento	NON A BANDO	40	40		
Pari opportunità	NON A BANDO	12	12		
Project work	NON A BANDO	40	40		
Testimonianze	NON A BANDO	20	20		
Esame	NON A BANDO	14	14		
Stage	NON A BANDO	680	680		

La graduatoria riporta i DOCENTI ASSEGNATARI e le relative ore assegnate. I docenti assegnatari sono i docenti che sono stati selezionati e che verranno chiamati per la conferma dell'incarico. Nella colonna dei DOCENTI NON ASSEGNATARI sono riportati sia i docenti idonei che però verranno chiamati solo nel caso in cui uno o più docenti assegnatari rinuncino all'incarico in toto o in parte, sia i docenti non idonei.

FUTURA



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA



ITS AGROALIMENTARE PER IL PIEMONTE