



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE



GASTRONOMO

PIANO DI STUDI

BIENNIO 2024/2026

SICUREZZA

LINGUA INGLESE

PRODOTTI VEGETALI

PRODOTTI ANIMALI

STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

TECNOLOGIE ALIMENTARI

BEVERAGE

EDUCAZIONE SENSORIALE

MARKETING E COMUNICAZIONE

PACKAGING

AGRIFOOD 4.0

MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

RISTORAZIONE COLLETTIVA

DESIGN THINKING

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

PREDISPOSIZIONE MENU'

ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ

LOGISTICA - FOOD DELIVERY

GDO

PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA BIOLOGICA

LABORATORIO DI OFFICE AUTOMATION

PRODUZIONE E TECNICHE DI CASEIFICAZIONE

CEREALI E FARINE

TECNICHE DI ESPOSIZIONE DEI PRODOTTI
ALIMENTARI

CORSI
BIENNALI GRATUITI DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE

TESTIMONIANZE (VISITE DIDATTICHE
BEST PRACTICE AZIENDALI)

ORIENTAMENTO (COACHING
E ORIENTAMENTO AL LAVORO)

PARI OPPORTUNITÀ

PROJECT WORK

ESAME

STAGE

agroalimentarepiemonte.it