



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE



LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

PIANO DI STUDI BIENNIO 2024/2026

PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE
PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE
GESTIONE AZIENDALE E COMMERCIALE
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE
SOSTENIBILITÀ ED ETICA DELLA FILIERA DEL
CIOCCOLATO
SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ
SICUREZZA SUL LAVORO
LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ
CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE
PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI
PRODOTTO
COMPETENZE INFORMATICHE
APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN
AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA
COMPETENZE LINGUISTICHE
COMUNICAZIONE IN AMBITO MARKETING
PER AZIENDE DEL SETTORE DEL CIOCCOLATO
DESIGN THINKING

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