



ITS ACADEMY  
**AGROALIMENTARE**  
PIEMONTE

# PASTRY CHEF



## PIANO DI STUDI

**BIENNIO 2024/2026**

**SICUREZZA**

**IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ**

**LINGUA INGLESE**

**LINGUA FRANCESE**

**TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI**

**PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI**

**ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE -  
NUOVE TENDENZE**

**VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE**

**ANALISI SENSORIALE**

**TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE  
IMPASTI DI BASE**

**TECNICHE DI CONFETTERIA**

**TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA**

**TECNICHE DI CAKE DESIGN**

**TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA**

**AGRIFOOD 4.0**

**LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE,  
FOOD COST E AUTOIMPREDITORIALITÀ**

**TECNICHE DI GELATERIA**

**TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE**

**DESIGN THINKING**

**MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA**

**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](http://agroalimentarepiemonte.it)