



ITS ACADEMY  
**AGROALIMENTARE**  
PIEMONTE



# LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO

## PIANO DI STUDI

BIENNIO 2024/2026

PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE

PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

SOSTENIBILITÀ ED ETICA DELLA FILIERA DEL  
CIOCCOLATO

SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ

SICUREZZA

LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE

ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE

PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI  
PRODOTTO

APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN  
AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA

DESIGN THINKING  
LINGUA INGLESE

ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS

INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO

GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ

TECNOLOGIA DELLA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO

MARKETING

COMUNICAZIONE

**CORSI**  
**BIENNALI GRATUITI** DI  
ALTA SPECIALIZZAZIONE

**1800** ORE DI  
CORSO TOTALI

**680** ORE DI  
STAGE AZIENDALE

TESTIMONIANZE

ORIENTAMENTO

PARITÀ TRA UOMINI E DONNE  
E NON DISCRIMINAZIONE

PROJECT WORK

STAGE

PROVA FINALE

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