



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
E FOOD COST**

ELEMENTI DI AUTO IMPRENDITORIALITÀ

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

ORIENTAMENTO

**PARITÀ TRA UOMINI E DONNE
E NON DISCRIMINAZIONE**

PROJECT WORK

STAGE

PROVA FINALE

agroalimentarepiemonte.it

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PIEMONTE

COESIONE
ITALIA
PIEMONTE

REGIONE
PIEMONTE