

Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - PASTRY CHEF - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECOND O ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre- novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4	SICUREZZA - Pastry	- 16	1	16	
			Organizzazione della sicurezza aziendale				Competenze Base e Comuni/Trasversa li e Tecniche
			Fattori di rischio generali e specifici				
			Misure e procedure di prevenzione e protezione				
ottobre- novembre 2025	30	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ - Pastry		1	30	Competenze Base e Comuni/Trasversa li e Tecniche
			Certificazione della qualità				
			HACCP	30			
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi	_			
			LINGUA INGLESE 1 - Pastry				
			Elementi di sintassi	1	1		
			Utilizzo del dizionario	1			
		LINGUA INGLESE	Elementi di fonetica	1		20	
			Lessico	40			Competenze Base e
novembre-			Tecniche di conversazione	-			Comuni/Trasversa li e Tecniche
giugno 2026	60			4			
			Elementi di microlingua	4			
			Elementi di grammatica	_			
			English Language Qualification: B2				
			LINGUA INGLESE 2 - Pastry	20			Competenze Base e
			Inglese tecnico				Comuni/Trasversa li e Tecniche
	60	60 LINGUA FRANCESE	LINGUA FRANCESE 1 - Pastry	40	1	40	Competenze Base e Comuni/Trasversa li e Tecniche
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
novembre- giugno 2026			Lessico				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di grammatica				
			Certificazione DELF francese 1				
				20		20	Competenze Base
			LINGUA FRANCESE 2 - Pastry Francese tecnico				e Comuni/Trasversa
ottobre- dicembre 2025	40	40 PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI - Pastry	40	1	40	li e Tecniche Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici				
			alimentari Merceologia alimentare				
gennaio- febbraio 2026	40	ALIMENTAZIONE, BENESSERE 40 E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE -	- 40	1	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			NUOVE TENDENZE - Pastry Basi biochimiche nei processi di trasformazione				
			Alimentazione sostenibile				
			Nuovi stili nutrizionali per il benessere				
			1440VI Sun Huurzionan per il benessere				

novembre- gennaio 2026	24	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - Pastry	24	10		Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Concetti e definizioni di filiera			24	
			Tipicità territoriali				
			Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili				
			Economia circolare e gestione degli scarti nella filiera dolciaria				
		+	ANALISI SENSORIALE - Pastry				Competenze Tecniche
dicembre 2025 - marzo 2027	30	30 ANALISI SENSORIALE	Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche	20		30	Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-febbraio 2026	76	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - Pastry Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione	76	1	76	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
febbraio-marzo 2026	25	TECNICHE DI CONFETTERIA	TECNICHE DI CONFETTERIA - Pastry	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Principi e tecniche di produzione di confetteria				
		TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA - Pastry		1		Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
marzo-maggio 2026	90		Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	90		90	
			Metodologie e tecniche di produzione di praline				
	50	TECNICHE DI CAKE DESIGN	TECNICHE DI CAKE DESIGN 1 - Pastry	20	1	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
ottobre-gennaio 2026			Elementi base di disegno Cad 1			20	
			TECNICHE DI CAKE DESIGN 2 - Pastry	30	1	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche ed elementi decorativi				
			Tecniche decorative di finitura TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 -				
	232	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	Pastry Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti	110	1	110	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Elementi e tecniche di preparazione				
ottobre 2025- marzo 2027			TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - Pastry	98	1		Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Produzione pasticcera			98	
			TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - Pastry	1	24		Competenze Tecniche
			Pasticceria salata			24	Specialistiche e Professionali Verticali
maggio 2026- aprile 2027	60	60 TECNICHE DI GELATERIA	TECNICHE DI GELATERIA - Pastry	40	20		Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Elementi e tecniche di bilanciamento			60	
			Processi e cicli di lavoro				
marzo 2026- aprile 2027	20	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE - Pastry	8	12	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Principi, criteri e tecniche di abbinamento				
gennaio-maggio 2026	32	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 1 - Pastry	20	/		Competenze Tecniche
			Principi di elaborazione testi			20	Specialistiche e Professionali
			Elementi di foglio elettronico				Verticali Competenze
			Utilizzo dell'intelligenza artificiale nel settore della pasticceria	12		12	Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

Commission Februaries Feb								
LABORATORIO DI ECONOMIA CONCAIRE CONCA		7	AGRIFOOD 4.0		. 7	1	7	Tecniche Specialistiche e Professionali
Aprile 2027 aprile 2028 april	maggio 2026- aprile 2027	30	ORGANIZZAZIONE, FOOD	FOOD COST 1 - Pastry	20	1	20	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile 2027 18 ALTOIMPRENDITORIALITÀ Autoimprenditorialità nel settore alimentare / 18 18 Specialistiche e Professional Verticali margine-maggio 2027 30 COMUNICAZIONE INTEGRATA Pastry maggio-giugno 2026 10 DESIGN THINKING pesign trinking DESIGN THINKING - Pastry Design trinking Pari opportunità Pastry 18 Competenzo Base communitati opportunità Pari opportunità Pastry 19 Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) Professionali opportunità Pari opportunità Pastry 19 Orientamento Coaching e Orientamento Pari opportunità Pastry 19 Orientamento caorilinatore Pastry 10 10 / 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0				FOOD COST 2 - Pastry	1	10	10	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile-maggio 2027 aprile-maggio 2027 aprile-maggio 2027 aprile-maggio 2028 Besign Thinking DESIGN THINKING DIT TO THE	aprile 2027	18		ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ - Pastry	/		18	Tecniche Specialistiche e Professionali
aprile-magglo 2027				Autoimprenditorialità nel settore alimentare				
2027 COMUNICAZIONE INTEGRATA Strategie di marketing nel settore allimentare Food photography DESIGN THINKING Design thinkin				MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry				
Food photography		30		Strategie di marketing nel settore alimentare	I		30	Professionali
maggio-glugno 2026 10 DESIGN THINKING Design thinking 10 / 10 Tecniche Specialistiche e Professionali verticali vert				Food photography				
Design thinking PARI OPPORTUNITÀ - Pastry B	maggio-giugno	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Pastry	10	1	10	Tecniche Specialistiche e Professionali
gennaio 2026 8 Pari opportunità PARI OPPORTUNITÀ - Pastry 8 / 8 Comuni/Trasversa il e Tecniche aprile 2026 - maggio 2027 20 Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 16 4 14 20	2026			Design thinking				
aprile 2026 - maggio 2027 20 Orientamento (Coaching e Orientamento Havoro) 18 Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) 10 Project work 11 NON A BANDO 11 Esame 12 NON A BANDO 13 Project work 14 NON A BANDO 15 A DESAME 16 A DESAME 17 DESTIMONIANE PREPARAZIONE 18 Stage 19 Project work 10 NON A BANDO 11 Project work 11 NON A BANDO 12 DESAME 13 DESTIMONIANE PRINTER	gennaio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Pastry	8	/	8	e Comuni/Trasversa
18 (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME) 20 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) 20 Project work NON A BANDO 16 4 20 Project work NON A BANDO 14 Esame NON A BANDO 15 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 16 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 17 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 18 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 19 Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) NON A BANDO 720		20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Pastry	16	4	20	e Comuni/Trasversa
20 Project work NON A BANDO 20 14 Esame NON A BANDO 14 720 Stage NON A BANDO 720		18	(RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE	NON A BANDO	4	14		
14 Esame NON A BANDO 14 720 Stage NON A BANDO 720		20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
720 Stage NON A BANDO 720		20	Project work	NON A BANDO		20		
		14	Esame	NON A BANDO		14		
1800 900 900		720	Stage	NON A BANDO		720		
		1800			900	900		