



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	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Pastry	16	/	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Organizzazione della sicurezza aziendale				
			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	30	/	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Certificazione della qualità				
			HACCP				
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				
novembre-giugno 2026	60	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - Pastry	40	/	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Lessico				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di grammatica				
			English Language Qualification: B2				
			LINGUA INGLESE 2 - Pastry	20		20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Inglese tecnico				
novembre-giugno 2026	60	LINGUA FRANCESE	LINGUA FRANCESE 1 - Pastry	40	/	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Lessico				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di grammatica				
			Certificazione DELF francese 1				
			LINGUA FRANCESE 2 - Pastry	20		20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Francese tecnico				
ottobre-dicembre 2025	40	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI - Pastry	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari				
			Merceologia alimentare				
gennaio-febbraio 2026	40	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE - Pastry	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare				
			Alimentazione sostenibile				
			Nuovi stili nutrizionali per il benessere				

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

gennaio- febbraio 2026	7	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Pastry	7	/	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Impresa 4.0				
maggio 2026- aprile 2027	30	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 1 - Pastry	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Economia				
			LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 2 - Pastry	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di pianificazione				
aprile 2027	18	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ - Pastry	/	18	18	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità nel settore alimentare				
aprile-maggio 2027	30	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry	/	30	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Strategie di marketing nel settore alimentare				
			Food photography				
maggio-giugno 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Pastry	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Design thinking				
gennaio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Pastry	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile 2026 - maggio 2027	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Pastry	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14		
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
	20	Project work	NON A BANDO		20		
	14	Esame	NON A BANDO		14		
	720	Stage	NON A BANDO		720		
	1800			900	900		