


 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - **LA FABBRICA DEL CIOCCOLATO** - 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 SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO) - cioccolato	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 - novembre2025	40	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA'	SICUREZZA, IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITA' - cioccolato	40	/	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Sicurezza alimentare e allergeni				
			Igiene HACCP				
			Buone pratiche di produzione				
gennaio-settembre 2026	56	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - cioccolato	36	/	36	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Lessico				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di grammatica				
			LINGUA INGLESE 2 - cioccolato	/	20	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			English Language Qualification: B2 - 1				
Inglese Tecnico							
ottobre-novembre 2025	80	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO	INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO - cioccolato	80	/	80	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Storia ed evoluzione del cioccolato				
			Principi di coltivazione e raccolta del cacao				
			Fondamenti delle varietà di cacao e delle regioni di produzione				
			Dalla pianta alla fava essiccata				
ottobre-dicembre 2025	40	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA	ADDITIVI, AROMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI PER LA CIOCCOLATERIA- cioccolato	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Classificazione e normativa degli ingredienti tecnologici				
			Funzionamento tecnologico di coadiuvanti e additivi				
			Aromi e profili sensoriali				
			Laboratorio di estrazione, formulazione e prove applicative				
dicembre-aprile 2026	100	PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE	PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 1 - cioccolato	58	/	58	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Processi di produzione del cioccolato: dalla fava alla tavoletta				
			Tecniche di temperaggio e cristallizzazione				
			Creazione di praline, cioccolatini, truffles e dragées				
			Utilizzo di attrezzature artigianali				
			PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 2 - cioccolato	14		14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Praliniera tipica del Piemonte e differenze internazionali				
			PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 3 - cioccolato	8		8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Creazione di creme spalmabili				
			PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE 4 - cioccolato	20		20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche avanzate di decorazione e presentazione				

dicembre - aprile 2026	60	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE - cioccolato	60	/	60	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Tecniche avanzate di analisi sensoriale					
			Abbinamenti con tè e caffè					
			Analisi sensoriale delle materie prime					
marzo - giugno 2026	60	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - cioccolato	60	/	60	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Proprietà nutrizionali del cioccolato					
			Nuove tendenze in stili di vita salutari					
			Allergie, intolleranze e attenzione alle esigenze dei consumatori					
aprile - maggio 2026	40	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA	APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 1 - cioccolato	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Pasticceria a base di cioccolato	20		20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN AMBITO PASTICCERIA E GELATERIA 2 - cioccolato					
			Gelateria a base di cioccolato					
marzo-aprile 2026	50	PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE	PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE - cioccolato	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Processi industriali su larga scala					
			Gestione di linee di produzione automatizzate					
			Approfondimento su macchinari e tecnologie industriali					
maggio - settembre 2026	55	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO	PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 1 - cioccolato	42	/	42	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Ideazione e creazione di nuovi prodotti	/		13	13	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO 2 - cioccolato					
			Flessibilità della produzione					
marzo - maggio 2026	34	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO	SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 1 - cioccolato	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale					
			Vulnerabilità degli ambienti naturali					
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche					
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale					
			Problematiche sociali e sanitarie					
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore					
			Principali strumenti e tecniche di osservazione					
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente					
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico					
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità					
			Gestione responsabile della filiera					
			Certificazioni e standard internazionali					
			SOSTENIBILITA' ED ETICA DELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO 2 - cioccolato	14		14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali	
			Economia circolare applicata al cioccolato					

novembre - gennaio 2026	34	MICROBIOLOGIA	MICROBIOLOGIA - cioccolato	34	/	34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Microbiologia generale				
			Microbiologia alimentare				
			Microbiologia nella sicurezza alimentare				
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				
ottobre - gennaio 2026	60	CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE	CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE - cioccolato	60	/	60	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di chimica alimentare				
			Tecnologia alimentare applicata alla cioccolateria				
marzo-aprile 2026	40	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING	LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING - cioccolato	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Controllo di qualità				
			Attribuzione della shelf life dei prodotti				
			Etichettatura e packaging				
maggio-giugno 2026	30	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ - cioccolato	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Economia e Gestione Aziendale				
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				
			Autoimprenditorialità				
			Fundraising con fondi pubblici e privati				
febbraio-marzo 2026	20	MARKETING	MARKETING - cioccolato	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Studio del Comportamento dei Consumatori				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
aprile-settembre 2026	35	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - cioccolato	24	11	35	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale				
			Strumenti di Comunicazione Digitale				
			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				
			Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici				
geannoio - maggio 2026	40	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	Applicazione Pratica e Valutazione	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - cioccolato				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Elementi di presentazione multimediale				
			Concetti e termini relativi ad Internet				
			Elementi di navigazione				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			Digital skills per l'innovazione				
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - cioccolato	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Utilizzo delle AI e AI prompt engineering				
marzo-aprile 2026	80	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ - cioccolato	/	80	80	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione al progetto laboratoriale				
			Ideazione e pianificazione del progetto				
			Sviluppo e prototipazione				
			Presentazione e valutazione				
dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING- cioccolato	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Design thinking				

dicembre - gennaio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - cioccolato	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
ottobre 2025 - settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - cioccolato	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14	18	
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4	20	
	20	Project work	NON A BANDO		20	20	
	14	Esame	NON A BANDO		14	14	
	720	Stage	NON A BANDO		720	720	
	1800			900	900		