



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi -
COFFEE & MIXOLOGY SPECIALIST - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE PER 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) - coffee	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				
gennaio-febbraio 2026	30	SICUREZZA ALIMENTARE	SICUREZZA ALIMENTARE - coffee	30	/	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Piano di autocontrollo (HACCP)				
			Legislazione igienico-sanitaria				
gennaio 2026-maggio 2027	58	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - coffee	21	/	21	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Lessico				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			LINGUA INGLESE 2 - coffee	16	21	37	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di grammatica				
			English Language Qualification: B2 - 1				
ottobre-dicembre 2025	40	INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA	INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 1 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Contesto, storia e tipologie di bar e caffetterie				
			Spazi, strumenti e attrezzature di base				
			INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 2 - coffee	8	/	8	
			Figure professionali e competenze del settore				
			INTRODUZIONE E FONDAMENTI DEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 3 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alla merceologia e ai prodotti trattati				
			Fondamenti del servizio e della somministrazione				
novembre-gennaio 2026	48	CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE	CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 1 - coffee	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Merceologia alimentare				
			CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 2 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Materie prime e filiera del caffè				
			CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 3 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Materie prime e filiere per la mixology				
			CONOSCENZA E SELEZIONE MATERIE PRIME E FILIERE 4 - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Materie prime per il food bar				

gennaio-febbraio 2026	18	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - coffee	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				
			Intolleranze, allergie e malattie				
			Trend alimentari e personalizzazione dell'offerta Food & Beverage				
marzo-aprile 2026	12	EDUCAZIONE SENSORIALE	EDUCAZIONE SENSORIALE - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione all'Analisi Sensoriale				
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				
aprile-giugno 2026	40	ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ	ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 1 - coffee	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Caratteristiche sensoriali del caffè				
			ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 2 - coffee	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Metodologia di degustazione professionale				
			ANALISI SENSORIALE DI CAFFÈ 3- coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Food pairing: abbinamento caffè e cibo				
aprile-giugno 2026	56	ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL	ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 1 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Caratteristiche sensoriali di bevande, cocktail e vini				
			ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 2 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Metodologie di degustazione e valutazione				
			ANALISI SENSORIALE DI BEVANDE E COCKTAIL 3 - coffee	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Food pairing: abbinamento cocktail e cibo				
gennaio-aprile 2026	120	FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA	FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 1 - coffee	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Conoscenza delle materie prime per la caffetteria				
			Attrezzature professionali per la caffetteria				
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 2 - coffee	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Preparazione e servizio delle bevande base di caffetteria				
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 3 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Bevande a base di caffè: specialità calde e fredde				
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 4 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Latte art				
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 5 - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Igiene, manutenzione e organizzazione operativa				
			FONDAMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE PRODOTTI DI CAFFETTERIA 6 - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alle estrazioni alternative				

gennaio-aprile 2026	120	FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL	FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 1 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Mixology base				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 2 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Processi di distillazione				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 3 - coffee	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Tecniche di preparazione e uso di liquori, vermouth e bitter				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 4 - coffee	21	/	21	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Tecniche avanzate di miscelazione e presentazione				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 5 - coffee	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
aprile-maggio 2026	28	NORME LEGISLATIVE	Vintage Mixology e cocktail storici				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 6 - coffee	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Molecular Mixology				
			FONDAMENTI DEL BEVERAGE, TECNICHE DI MIXOLOGY E PREPARAZIONE COCKTAIL 7 - coffee	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Advanced mixology con gara finale				
			NORME LEGISLATIVE - coffee				
			Sicurezza sui luoghi di lavoro				
			Aspetti fiscali e amministrativi di un'azienda				
			Normativa vigente nella gestione del personale				
aprile-giugno 2026	40	MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA	Elementi di tipologie di aziende				
			Legislazione sociale, penale e del lavoro				
			Legislazione sulla somministrazione/vendita di alimenti e bevande				
			Sistemi e tecniche di gestione e organizzazione				
			Legislazione fiscale				
			Amministrazione e contabilità aziendale				
			MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 1 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Economia e Gestione Aziendale				
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				
			MANAGEMENT E SVILUPPO D'IMPRESA NEL SETTORE BAR E CAFFETTERIA 2 - coffee	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Business plan				
			Autoimprenditorialità				

aprile-maggio 2026	50	MARKETING	MARKETING 1 - coffee	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione al marketing				
			Studio del comportamento dei consumatori				
			Scenari di mercato e variabili di influenza				
			Le caratteristiche marketing del B2B e B2C				
			MARKETING 2 - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Analisi del mercato degli spiriti e distillati				
			MARKETING 3 - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Analisi del mercato del caffè				
marzo 2026- settembre 2026	41	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE 1 - coffee	21	8	29	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale				
			Strumenti di Comunicazione Digitale				
			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			COMUNICAZIONE 2 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Corso base di realizzazione di una etichetta: elementi grafici e vincoli normativi				
maggio-giugno 2026	25	GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE	GESTIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITA' DI VENDITA E SOMMINISTRAZIONE - coffee	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Elementi di marketing				
			Servizio di preparazione e somministrazione				
aprile-giugno 2026	48	TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA	TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 1 - coffee	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di vendita nel contesto bar e caffetteria				
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 2 - coffee	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Strategie di upselling e cross-selling				
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 3 - coffee	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Calcolo, gestione e ottimizzazione di food e drink cost				
			TECNICHE DI VENDITA, UPSELLING E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA 4 - coffee	6	/	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Strategia di pricing e posizionamento				
maggio-giugno 2026	18	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PUNTO VENDITA E PERSONALE	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL PUNTO VENDITA E PERSONALE - coffee	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Customer care, relazione e accoglienza nel punto vendita				

settembre 2026	30	ELEMENTI E PRATICHE DI SOSTENIBILITA' NEL SETTORE BEVERAGE	ELEMENTI E PRATICHE DI SOSTENIBILITA' NEL SETTORE BEVERAGE - coffee	/	30	30	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				
			Fondamenti di sostenibilità e responsabilità nel beverage				
			Materie prime e approccio consapevole agli ingredienti				
			Gestione sostenibile delle risorse e degli spazi				
			Progettazione di prodotti sostenibili e comunicazione al cliente				
maggio 2026- maggio 2027	28	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - coffee	14	7	21	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Elementi di presentazione multimediale				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Elementi di Cloud computing				
			Digital skills per l'innovazione				
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Utilizzo delle AI e AI prompt engineering				
settembre 2026	35	SISTEMI PER GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA	SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 1 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alla gestione del magazzino				
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 2 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Gestione degli approvvigionamenti				
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 3 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Strumenti digitali e software per il magazzino				
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 4 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Controllo delle scorte e inventario				
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 5 - coffee	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Logistica interna ed esterna				

marzo 2026- maggio 2027	29	OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR	OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 1 - coffee	6	/	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Tipologie di proposte food per bar e cocktail bar	7	/	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 2 - coffee				
			Costruzione dell'offerta gastronomica	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 3 - coffee				
			Tecniche di preparazione e organizzazione	/	6	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 4 - coffee				
gennaio-giugno 2026	40	LABORATORIO PROGETTUALE	LABORATORIO PROGETTUALE - coffee	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Ideazione e concept				
			Ricerca e validazione				
			Sviluppo prototipo				
			Presentazione ed evento				
dicembre- gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - coffee	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Design thinking				
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - coffee	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - coffee	16	4	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE	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		