


 Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - **GASTRONOMO** - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI	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) - gastronomo	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	40	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - gastronomo	40	/	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Principi di igiene				
			Sistema HACCP				
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				
dicembre-maggio 2026	60	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE - gastronomo	48	12	60	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Lessico				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di grammatica				
			Elementi di microlingua				
Inglese Tecnico							
ottobre-febbraio 2026	68	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - gastronomo	26	/	26	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Antropologia alimentare				
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - gastronomo	24		24	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane				
gennaio-febbraio 2026	30	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 3 - gastronomo	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Cucine del mondo				
			ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - gastronomo				
			Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				
gennaio-febbraio 2026	38	PRODOTTI VEGETALI	Intolleranze, allergie e malattie	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Trend alimentari				
			Scienza degli Alimenti				
			PRODOTTI VEGETALI 1 - gastronomo				
gennaio-febbraio 2026	38	PRODOTTI VEGETALI	Micologia	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			PRODOTTI VEGETALI 2 - gastronomo				
			Agronomia				

ottobre-dicembre 2025	40	EDUCAZIONE SENSORIALE	EDUCAZIONE SENSORIALE - gastronomo	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione all'Analisi Sensoriale				
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				
dicembre-aprile 2026	60	BEVERAGE	BEVERAGE 1 - gastronomo	28	/	28	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera vitivinicola				
			BEVERAGE 2 - gastronomo	10		10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera dei distillati				
			BEVERAGE 3 - gastronomo	10		10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera del caffè e del tè				
			BEVERAGE 4 - gastronomo	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
La filiera brassicola							
dicembre-aprile 2026	138	LE FILIERE AGROALIMENTARI	LE FILIERE AGROALIMENTARI 1 - gastronomo	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera della carne				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 2 - gastronomo	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera ittica				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 3 - gastronomo	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera dei prodotti lattiero-caseari				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 4 - gastronomo	24		24	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			La filiera dei prodotti cerealicoli				
LE FILIERE AGROALIMENTARI 5 - gastronomo	24	24	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali				
La filiera dei prodotti dolciari							
dicembre-aprile 2026	40	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI - gastronomo	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione alle Tecnologie Alimentari				
			Processi di Trasformazione Alimentare				
			Tecniche di Conservazione degli Alimenti				
gennaio-maggio 2026	70	MARKETING	MARKETING - gastronomo	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Marketing esperienziale: lo storytelling del food				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
			Marketing territoriale				
			Protezione intellettuale del prodotto o del processo				
			Strategie di Marketing Basate su Dati				

gennaio-novembre 2026	56	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - gastronomo	40	16	56	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Rebranding del marchio				
			Comunicazione analogica (cartaceo)				
			Grafica ed etichette				
			Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				
			Fotografia del food				
			Elementi di netiquette				
Disposizioni aziendali in materia di privacy							
settembre-novembre 2026	30	CONSUMER BEHAVIOUR	CONSUMER BEHAVIOUR - gastronomo	/	30	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Economia delle decisioni				
			Economia e psicologia del commercio e del consumo				
			Strumenti di analisi empirica per le decisioni				
			Comportamento di acquisto online e omnicanalità				
Sostenibilità e comportamento del consumatore							
marzo-giugno 2026	30	PACKAGING	PACKAGING - gastronomo	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Progettazione del packaging				
			Tecniche di confezionamento e materiali				
			Elementi normativi ed etichettatura alimentare				
Innovazione e case study							
marzo-giugno 2026	10	RISTORAZIONE COLLETTIVA	RISTORAZIONE COLLETTIVA - gastronomo	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
Il modello di funzionamento della ristorazione collettiva							
settembre-novembre 2026	16	MENU' ENGINEERING	MENU' ENGINEERING - gastronomo	/	16	16	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
Predisposizione del menu							
marzo-giugno 2026	12	LOGISTICA - FOOD DELIVERY	LOGISTICA - FOOD DELIVERY - gastronomo	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
Dark Kitchen: Modello Operativo e Impatto sulla Logistica							
Il sistema del Food Delivery							
dicembre-febbraio 2026	30	GDO	GDO 1 - gastronomo	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Caratteristiche e funzionamento della GDO				
GDO 2 - gastronomo	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali			
Visual Merchandising							
marzo-novembre 2026	106	MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE - gastronomo	76	/	76	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Management economico e finanziario				
			Pianificazione finanziaria				
			Business Plan				
			Gestione fiscale e normative				
MANAGEMENT DI AZIENDE ENOGASTRONOMICHE - gastronomo	/	30	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali			
Progettazione e fundraising							

gennaio-febbraio 2026	20	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA'	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITA' - gastronomo	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/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'efficiamento energetico				
Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità							
settembre-novembre 2026	20	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - gastronomo	/	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Sicurezza informatica				
			Introduzione all'Agrifood 4.0				
			Le tecnologie abilitanti				
			Tracciabilità alimentare e blockchain				
			Case Study				
dicembre-maggio 2026	40	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - gastronomo	28	/	28	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Elementi di navigazione				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - gastronomo				
		Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale					

dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - gastronomo	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Design Thinking				
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	Pari opportunità - gastronomo	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) - gastronomo	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		