

ALLEGATO B 1.1 - SOSTENIBILITA' NELLA FILIERA FOOD



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE

Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari - SOSTENIBILITA' NELLA FILIERA FOOD - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - SOSTENIBILITÀ	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	10	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	SICUREZZA - SOSTENIBILITÀ	10	/	10	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Igiene e sicurezza alimentare				
febbraio-ottobre 2026	72	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE - SOSTENIBILITÀ	44	28	72	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				
			Inglese Tecnico				
			English Language Qualification: B2 - 1				
ottobre-dicembre 2025	100	GESTIONE DELLE RISORSE	GESTIONE DELLE RISORSE 1 - SOSTENIBILITÀ	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Agronomia e gestione delle colture				
			GESTIONE DELLE RISORSE 2 - SOSTENIBILITÀ	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Agricoltura sostenibile e innovazione				
			Valorizzazione degli scarti vegetali e bio-rifineria agricola	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			GESTIONE DELLE RISORSE 3 - SOSTENIBILITÀ				
dicembre-gennaio 2026	20	PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI ANIMALI - SOSTENIBILITÀ	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Allevamento e zootecnia				
			Produzione sostenibile dei foraggi				
			Normativa				
ottobre-marzo 2026	86	CERTIFICAZIONI E STRUMENTI DI AUDITING PER LA SOSTENIBILITÀ	PRODUZIONI ANIMALI 1 - SOSTENIBILITÀ	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Le certificazioni della sostenibilità				
			PRODUZIONI ANIMALI 2 - SOSTENIBILITÀ	46	/	46	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Life Cycle Assessment (LCA) e strumenti di tracciabilità				
			Gestione del Processo di Auditing	26	/	26	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			PRODUZIONI ANIMALI 3 - SOSTENIBILITÀ				
febbraio-marzo 2026	30	TECNOLOGIE DI PROCESSO A BASSO IMPATTO ENERGETICO	TECNOLOGIE DI PROCESSO A BASSO IMPATTO ENERGETICO - SOSTENIBILITÀ	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di carbon footprint e intensificazione di processo				
			Tecnologie emergenti per la riduzione dei consumi				
			Applicazioni settoriali e casi studio				

dicembre-febbraio 2026	60	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ 1 - SOSTENIBILITÀ	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				
			ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ 2 - SOSTENIBILITÀ				
			La transizione ecologica				
			Laboratorio sullo spreco alimentare				
			Economia Circolare				
dicembre-gennaio 2026	54	VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI	VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 1 - SOSTENIBILITÀ	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di chimica applicata				
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 2 - SOSTENIBILITÀ	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di recupero e trasformazione degli scarti				
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 3 - SOSTENIBILITÀ	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Produzione di mangimi e integratori circolari				
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 4 - SOSTENIBILITÀ	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Cosmesi e ingredientistica naturale				
			VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGROALIMENTARI 5 - SOSTENIBILITÀ	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Bioenergie e biocarburanti da residui agricoli				
febbraio-marzo 2026	30	UPCYCLING E NUOVI PRODOTTI DA SOTTOPRODOTTI AGROALIMENTARI	UPCYCLING E NUOVI PRODOTTI DA SOTTOPRODOTTI AGROALIMENTARI - SOSTENIBILITÀ	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di upcycling				
			Tecniche estrattive avanzate				
			Nuovi prodotti ad alto valore aggiunto				
			Applicazioni e scenari di mercato				
gennaio-marzo 2026	72	SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD	SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 1 - SOSTENIBILITÀ	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sostenibilità nella filiera della carne				
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 2 - SOSTENIBILITÀ	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sostenibilità nella filiera del latte				
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 3 - SOSTENIBILITÀ	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sostenibilità nella filiera vitivinicola				
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 4 - SOSTENIBILITÀ	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sostenibilità nella filiera ortofrutticola				
			SOSTENIBILITÀ NELLE FILIERE FOOD 5 - SOSTENIBILITÀ	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sostenibilità nella filiera brassicola				

settembre-ottobre 2026	16	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA - SOSTENIBILITÀ	/	16	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di confezionamento sostenibile				
			Elementi grafici e realizzazione dell'etichetta				
			Packaging circolare e design innovativo				
			Etichettatura e comunicazione ambientale				
maggio-giugno 2026	20	SOSTENIBILITÀ SOCIALE E RESPONSABILITÀ D'IMPRESA	SOSTENIBILITÀ SOCIALE E RESPONSABILITÀ D'IMPRESA - SOSTENIBILITÀ	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di sostenibilità sociale				
			Responsabilità Sociale d'Impresa (CSR) applicata al food				
			Strumenti e standard essenziali				
marzo-settembre 2026	120	LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 1 - SOSTENIBILITÀ	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti base di economia				
			Economia e Gestione Aziendale				
			Modelli di Business per l'Agroalimentare				
			Analisi di Bilancio e Matematica Finanziaria				
			Pianificazione, Gestione e Ottimizzazione dei processi produttivi				
			LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 2 - SOSTENIBILITÀ	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità				
			Fundraising con fondi pubblici e privati				
			La gestione dei progetti di finanziamento				
aprile-giugno 2026	50	GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI	LA GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE 3 - SOSTENIBILITÀ	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Protezione intellettuale del prodotto o del processo				
			GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI 1 - SOSTENIBILITÀ	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Valutazione degli Strumenti Aziendali e delle Attrezzature e Tecnologie in un'ottica di Transizione Verde e Digitale				
			GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI 2 - SOSTENIBILITÀ	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
aprile-giugno 2026	40	PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD	Supply Chain Management				
			GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI 3 - SOSTENIBILITÀ	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Strategie di Diversificazione Aziendale				
			PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD 1 - SOSTENIBILITÀ	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Fondamenti di Pricing nel Settore Agroalimentare				
aprile-giugno 2026	40	PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD	Strategie di Pricing Avanzate				
			Distribuzione nel Settore Agroalimentare	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			PRICING E DISTRIBUZIONE IN AMBITO FOOD 2 - SOSTENIBILITÀ				
febbraio-giugno 2026	50	LABORATORIO DI INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	Innovazioni e Tendenze nella Distribuzione Alimentare	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			LABORATORIO DI INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE - SOSTENIBILITÀ				
febbraio-giugno 2026	50	LABORATORIO DI INNOVAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	Laboratorio progettuale	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali

ottobre-maggio 2026	54	TECNOLOGIE DIGITALI	TECNOLOGIE DIGITALI 1 - SOSTENIBILITÀ	42	/	42	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Elementi di Cloud computing				
			Agrifood 4.0				
			Tecniche di cloud computing				
			Principi di Informatica				
			Corso Avanzato di Office				
			TECNOLOGIE DIGITALI 2 - SOSTENIBILITÀ	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Utilizzo della AI e AI Prompt Engineering				
settembre- novembre 2026	40	MARKETING	MARKETING - SOSTENIBILITÀ	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Studio del Comportamento dei Consumatori				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
			Marketing territoriale				
			Strategie di Marketing Basate su Dati				
settembre- novembre 2026	30	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - SOSTENIBILITÀ	/	30	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Introduzione alla Comunicazione Multicanale				
			Strumenti di Comunicazione Digitale				
			Utilizzo di sistemi di publishing (Canva)				
			Promozione dei prodotti e del territorio				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
gennaio-febbraio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - SOSTENIBILITÀ	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Il Design Thinking				
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - SOSTENIBILITÀ	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - SOSTENIBILITÀ	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		



Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale -
AGRICOLTURA DI PRECISIONE - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre - novembre 2025	16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Agricoltura di precisione	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 - maggio 2026	80	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - agricoltura di precisione	44	/	44	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 - 1				
			LINGUA INGLESE 2 - agricoltura di precisione	36		36	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Inglese tecnico				
ottobre - febbraio 2026	120	AGRONOMIA	AGRONOMIA 1 - agricoltura di precisione	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Gestione Agronomica				
			Clima, Colture e Terreni				
			Tecniche Agronomiche vegetali				
			Tecniche Agronomiche animali				
			AGRONOMIA 2 - agricoltura di precisione	50		50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche avanzate di irrigazione				
			Fattori agroambientali				
			Classificazione Fertilizzanti				
			Classificazione Diserbanti				
Sistemazioni agrarie di difesa o irrigue							
marzo-giugno 2026	30	AGRICOLTURA E AMBIENTE	AGRICOLTURA E AMBIENTE 1 - agricoltura di precisione	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Agricoltura e Biodiversità				
			AGRICOLTURA E AMBIENTE 1 - agricoltura di precisione	14		14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Allevamento e zootecnia				
Disciplinari e Standard di Produzione Agronomici e Agrozootecnici							
gennaio-marzo 2026	24	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO	COLTIVAZIONE FUORI SUOLO - agricoltura di precisione	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Sistemi Idroponici				
			Substrati per Idroponica				
			Soluzione Nutritiva				
			Illuminazione in delle piante				
			Visita Tecnica in Azienda				

ottobre - marzo 2026	124	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE	TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 1 - agricoltura di precisione	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Industria 4.0 e le sue Tecnologie Abilitanti				
			Sistemi di Navigazione e Georeferenziazione e GIS				
			TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 2 - agricoltura di precisione	50		50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecnologie IoT				
			Gestione Big and Smart Data & Blockchain				
			TECNOLOGIE PER LA SMART AGRICULTURE 3 - agricoltura di precisione	34		34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
Intelligenza artificiale							
ottobre-gennaio 2026	120	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Corso Avanzato di Office	40		40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione				
			Corso di Programmazione Python				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - agricoltura di precisione	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Elementi di Cloud computing				
			Principi di Informatica				
marzo - giugno 2026	50	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ	ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITÀ - agricoltura di precisione	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			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				
			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				
			Economia Circolare				
			aprile-maggio 2026				
Utilizzo dei prodotti fitosanitari							
febbraio-giugno 2026	90	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI	PREPARAZIONE ALL'USO DEI DRONI - agricoltura di precisione	90	/	90	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Formazione dei piloti UAS nelle categorie open A1-A3				
			Esercitazioni Pratiche in campo				
marzo-maggio 2026	50	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA	MECCANIZZAZIONE AGRICOLA - agricoltura di precisione	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Interazione trattrice/operatrice				
			Elementi di meccanizzazione agricola				
			Trasmissione dati trattrice/operatrice				
			Simulazione Digitale della Conduzione della Macchina Agricola				

marzo 2026	14	ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI	ABILITAZIONE PER LA GUIDA DI MEZZI AGRICOLI E FORESTALI - agricoltura di precisione	14	/	14	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Normativa generale in materia di salute e sicurezza				
			Normativa specifica in materia di uso dell'attrezzatura				
			Componenti strutturali e dispositivi di comando e sicurezza dell'attrezzatura				
			Manuale di istruzione d'uso e manutenzione dell'attrezzatura				
			DPI specifici				
			Informazione visiva per l'utilizzo in sicurezza delle attrezzature				
			Analisi dell'area di utilizzo dell'attrezzatura				
			Condizioni dell'area di lavoro				
			Manovre di emergenza				
			Modalità per la messa a riposo a fine lavoro				
			Modalità di messa in sicurezza dei trattori e delle attrezzature				
aprile-maggio 2026	32	METEOROLOGIA	METEOROLOGIA - agricoltura di precisione	32	/	32	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione alla Meteorologia				
			Strumenti e Tecnologie Meteorologiche				
			Previsioni Meteorologiche				
			Applicazioni Pratiche della Meteorologia in Agricoltura di Precisione				
marzo-maggio 2026	30	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E INNOVAZIONE - agricoltura di precisione	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Laboratorio di progettazione interdisciplinare				
marzo - ottobre 2026	80	IMPRESA AGRICOLA 4.0	IMPRESA AGRICOLA 4.0 1 - agricoltura di precisione	46	/	46	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Economia e Gestione Aziendale Agricola				
			Modelli di Business per l'Agricoltura 4.0				
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				
			IMPRESA AGRICOLA 4.0 2 - agricoltura di precisione	/	34	34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità				
			Fundraising con fondi pubblici e privati				
			La gestione dei progetti di finanziamento				
ottobre 2026	40	MARKETING	MARKETING - agricoltura di precisione	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di cloud computing				
			Elementi di netiquette				
			Introduzione al Marketing				
			Analisi dei Mercati Agricoli				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Strategie di Marketing per l'Agricoltura di Precisione				
settembre 2026	50	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - agricoltura di precisione	/	50	50	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				
			Applicazione Pratica e Valutazione				

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

ALLEGATO B 1.3 - MASTRO BIRRAIO							
 ITS ACADEMY AGROALIMENTARE PIEMONTE							
Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi MASTRO BIRRAIO - 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 - Mastro Birraio	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				
novembre 2025- ottobre 2026	60	LINGUA INGLESE TECNICA	LINGUA INGLESE TECNICA - Mastro Birraio	46	14	60	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Grammatica & Brewing				
			Lessico e microlingua				
			Conversazione, comprensione e scrittura				
ottobre-febbraio 2026	136	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO	CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Storia della birra				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Nozioni base di Agronomia				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Cereali				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 4 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Luppoli				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 5 - Mastro Birraio	32	/	32	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Chimica				
			CONOSCENZE TECNICHE DI BASE DEL SETTORE BRASSICOLO 6 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Lieviti e batteri				
			Principi di dietetica e nutrizione	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali

novembre-giugno 2026	120	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI 1 - Mastro Birraio	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il Malto				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 2 - Mastro Birraio	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il mosto				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 3 - Mastro Birraio	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Fermentazione e maturazione				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 4 - Mastro Birraio	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Imbottigliamento, infustamento e inlattamento				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 5 - Mastro Birraio	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Tecniche di sanificazione e igienizzazione				
			TECNOLOGIE ALIMENTARI 6 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei lieviti				
novembre-giugno 2026	170	LA PRODUZIONE	LA PRODUZIONE 1 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Ingegneria meccanica				
			LA PRODUZIONE 2 - Mastro Birraio	100	30	130	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Laboratorio di produzione				
			LA PRODUZIONE 3 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Gestione sostenibile della filiera brassicola				
marzo-giugno 2026	30	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA	TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 1 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Aspetti della maltazione in micromalteria				
			TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 2 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Birre analcoliche, birre gluten free, birre ad alto contenuto di nutraceutici				
			TECNOLOGIE INNOVATIVE DI PRODUZIONE MALTARIA E BRASSICOLA 3 - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Birre con ingredienti caratterizzanti locali				
novembre-giugno 2026	144	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 1 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Gli organi di senso				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 2 - Mastro Birraio	72	/	72	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La degustazione				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 3 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			I concorsi e le guide				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 4 - Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Abbinamento cibi birre				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 5 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Tecniche di spillatura				
			ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE 6 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			I difetti della birra olfattivi e gustativi				

dicembre-febbraio 2026	30	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS	ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 1 - Mastro Birraio	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Fondamenti della tecnologia dell'informazione				
			La gestione dei file e l'archiviazione dei dati				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Internet e la comunicazione globale				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali				
			I software gestionali nella organizzazione del Birrificio				
			ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS 2 - Mastro Birraio				
			Utilizzo di AI				
marzo-giugno 2026	60	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 1 - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Qualità e sicurezza alimentare				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Valutazione ambientale				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 3 - Mastro Birraio	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Il copyright				
			La gestione della privacy				
			Riferimenti e obblighi di legge				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE BRASSICOLO 2- Mastro Birraio	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Normativa generale del settore alimentare				
			Diritto alimentare				
settembre-ottobre 2026	40	MARKETING	MARKETING - Mastro Birraio	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Analisi del mercato della Birra				
			Classificazione dei prodotti				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Le caratteristiche marketing del B2B e B2C				
			Strategie di Marketing per il mercato brassicolo				
settembre 2026 - maggio 2027	40	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Mastro Birraio	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/ 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 e vincoli normativi				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Il Brand				
			Applicazione Pratica e Valutazione				

marzo-maggio 2026	50	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA	CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 1 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La vendita del prodotto				
			CANALI DI DISTRIBUZIONE E VENDITA 2 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			La vendita al tavolo e al banco				
marzo-giugno 2026	50	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ 1 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Economia e Gestione Aziendale				
			Pianificazione e Gestione delle Risorse				
			GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPRENDITORIALITÀ 2 - Mastro Birraio	25	/	25	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità				
			Fundraising con fondi pubblici e privati				
marzo-aprile 2026	16	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	ELEMENTI PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE - Mastro Birraio	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Buone pratiche ambientali				
			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				
			Risorse, consumi e risparmio energetico				
			Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale				
			Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente				
			Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)				
aprile-maggio 2026	8	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Mastro Birraio	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
			Industria 4.0				
			Agroalimentare e Innovazione 4.0				
gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	Design Thinking - Mastro Birraio	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/ Professionali Verticali
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Mastro Birraio	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) - Mastro Birraio	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		



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		


 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 AUTOIMPREDITORIALITÀ	GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ - 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		



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	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 2 - coffee				
			Gestione degli approvvigionamenti	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 3 - coffee				
			Strumenti digitali e software per il magazzino	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 4 - coffee				
			Controllo delle scorte e inventario	/	7	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			SISTEMI PER LA GESTIONE MAGAZZINO E LOGISTICA 5 - coffee				
			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				
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 2 - coffee	7	/	7	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Costruzione dell'offerta gastronomica				
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 3 - coffee	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Tecniche di preparazione e organizzazione				
			OFFERTA GASTRONOMICA PER LA CAFFETTERIA E I COCKTAIL BAR 4 - coffee	/	6	6	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Impiattamento, estetica e esposizione				
gennaio-giugno 2026	40	LABORATORIO PROGETTUALE	LABORATORIO PROGETTUALE - coffee				
			Ideazione e concept				
			Ricerca e validazione	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
			Sviluppo prototipo				
			Presentazione ed evento				
dicembre- gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - coffee				
			Design thinking	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professional Verticali
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		


 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	24		24	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - gastronomo				
			Piatti e ricette delle tradizioni regionali italiane				
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 3 - gastronomo				
Cucine del mondo							
gennaio-febbraio 2026	30	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE - gastronomo	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Nozioni di base di alimentazione e nutrizione				
			Intolleranze, allergie e malattie				
			Trend alimentari				
			Scienza degli Alimenti				
gennaio-febbraio 2026	38	PRODOTTI VEGETALI	PRODOTTI VEGETALI 1 - gastronomo	18	/	18	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			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/Profess ionali Verticali
			Introduzione all'Analisi Sensoriale				
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				
dicembre-aprile 2026	60	BEVERAGE	BEVERAGE 1 - gastronomo	28	/	28	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera vitivinicola				
			BEVERAGE 2 - gastronomo	10		10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera dei distillati				
			BEVERAGE 3 - gastronomo	10		10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera del caffè e del tè				
			BEVERAGE 4 - gastronomo	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera brassicola				
dicembre-aprile 2026	138	LE FILIERE AGROALIMENTARI	LE FILIERE AGROALIMENTARI 1 - gastronomo	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera della carne				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 2 - gastronomo	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera ittica				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 3 - gastronomo	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera dei prodotti lattiero-caseari				
			LE FILIERE AGROALIMENTARI 4 - gastronomo	24		24	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali Verticali
			La filiera dei prodotti cerealicoli				
dicembre-aprile 2026	40	TECNOLOGIE ALIMENTARI	TECNOLOGIE ALIMENTARI - gastronomo	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali 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/Profess ionali 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'efficientamento 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	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale				

dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - gastronomo	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Profess ionali 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		



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari - WINE MARKETING MANAGER - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - wine marketing manager	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				
novembre 2025 - settembre 2026	128	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - wine marketing manager	70	/	70	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di grammatica				
			Elementi di fonetica				
			Lessico				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di microlingua				
			LINGUA INGLESE 2 - wine marketing manager	30	28	58	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Lingua inglese specifica del settore agroalimentare				
			Conversazione in lingua nel settore vitivinicolo				
ottobre-dicembre 2025	80	ENOLOGIA	ENOLOGIA 1 - wine marketing manager	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			La vite. I terreni. La coltivazione della vite				
			La produzione del vino				
			ENOLOGIA 2 - wine marketing manager	30		30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Chimica del vino				
			Vino e salute				
ottobre-dicembre 2025	50	ENOGRAFIA	ENOGRAFIA 1 - wine marketing manager	38	/	38	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Cenni alla geografia del vino				
			La geografia nazionale del vino				
			ENOGRAFIA 2 - wine marketing manager	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			La geografia internazionale del vino				
gennaio-febbraio 2026	30	STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO	STORIA LOCALE E CULTURA DEL VINO - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Storia del vino				
			Tradizioni popolari e cultura locale del vino				
			La storia del vino in Piemonte				
gennaio-febbraio 2026	45	ANALISI SENSORIALE	ANALISI SENSORIALE - wine marketing manager	45	/	45	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Profili teorici dell'analisi sensoriale				
			Esercitazioni pratiche e degustazione di prodotti per l'analisi sensoriale				
marzo 2026 - maggio 2027	83	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - wine marketing manager	19	/	19	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Metodologia e gestione del "mercato cantina"				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - wine marketing manager	40	24	64	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Servizio del vino e conduzione delle degustazioni				
			Metodologia dell'abbinamento cibo-vino				

marzo-aprile 2026	20	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO	IL SISTEMA PRODUTTIVO VITIVINICOLO - wine marketing manager	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Esame generale del sistema vitivinicolo italiano				
			Le tipologie di imprese vitivinicole				
			Forme di cooperazione e di rete di imprese				
gennaio-giugno 2026	60	MARKETING	MARKETING 1 - wine marketing manager	24	/	24	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Introduzione al marketing ed ai suoi strumenti				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
			MARKETING 2 - wine marketing manager	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Marketing territoriale				
			MARKETING 3 - wine marketing manager	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Dal branding all'etichetta				
gennaio 2026 - maggio 2027	60	COMUNICAZIONE	MARKETING 4 - wine marketing manager	12		12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Le principali strategie di web marketing				
			COMUNICAZIONE 1 - wine marketing manager	24	24	48	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			La comunicazione efficace				
			Comunicazione analogica (cartaceo)				
			Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				
			COMUNICAZIONE 2 - wine marketing manager	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Rebranding del marchio				
febbraio-marzo 2026	50	LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO	Grafica ed etichette	4	/	4	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Marketing esperienziale: storytelling del vino				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 1 - wine marketing manager	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Cenni alla normativa comunitaria e nazionale in materia				
			La tutela del consumatore e l'etichettatura				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO 2 - wine marketing manager	34	/	34	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
gennaio 2026 - maggio 2027	70	TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI	HACCP				
			Profili produttivi d'interesse dell'HACCP				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 1 - wine marketing manager	38	20	58	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Tecniche di cloud computing				
			Elementi di netiquette				
			Elementi di cittadinanza digitale				
			Concetti di sicurezza, trattamento dell'identità				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Fondamenti della tecnologia dell'informazione				
			Funzioni di base del sistema operativo				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di presentazione multimediale				
			Concetti e termini relativi ad Internet				
			Elementi di navigazione				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Le principali tecniche per lo sviluppo dei contenuti digitali				
			Il copyright				
			Esame di casi pratici				
			TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI 2 - wine marketing manager	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Intelligenza artificiale per il settore vitivinicolo				

marzo-settembre 2026	42	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA	SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 1 - wine marketing manager	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 2 - wine marketing manager	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Problematiche sociali e sanitarie				
			SVILUPPO SOSTENIBILE IN VITICOLTURA 3 - wine marketing manager	16	8	24	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			La sostenibilità ambientale: vino naturale, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica				
			I vitigni PIWI				
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				
gennaio-giugno 2026	60	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI	LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 1 - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Eventi, Fiere e BtoB: metodologia di lavoro per essere efficaci ed efficienti				
			LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI FIERE B2B ED EVENTI ENOGASTRONOMICI 2 - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			L'organizzazione di eventi enogastronomici				
gennaio 2026 - maggio 2027	136	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE	COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 1 - wine marketing manager	36	10	46	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Il mercato nazionale del vino				
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 2 - wine marketing manager	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Consumatori e consumi nei diversi Paesi (Europa, Asia, America)				
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 3 - wine marketing manager	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Analisi dei mercati esteri: analisi, valutazioni, strategie				
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 4 - wine marketing manager	32	10	42	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Tipologie di vendita; diretta in cantina, Horeca e GDO, e-commerce				
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 5 - wine marketing manager	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Autoimprenditorialità nel settore della distribuzione				
			COMMERCIALIZZAZIONE E DISTRIBUZIONE 6 - wine marketing manager	16	/	16	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Nozioni base di diritto commerciale: costruire un business plan				
aprile-giugno 2026	40	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA	LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 1 - wine marketing manager	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			I modelli produttivi della distillazione ed i prodotti alcolici derivati dal vino				
			Esame dei principali distillati italiani ed esteri				
			LA PRODUZIONE DEI VINI SPECIALI E DELLA BIRRA 2 - wine marketing manager	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			La produzione della birra				

dicembre 2025	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - wine marketing manager	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
			Design Thinking				
aprile-maggio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - wine marketing manager	8	/	8	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - wine marketing manager	16	4	20	Competenze Tecniche Specialistiche e Professionali Verticali
	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		



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari – ENOFOOD EXPERIENCE MANAGER - 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 - Enofood	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	20	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Enofood	20	/	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Principi di igiene				
			Sistema HACCP				
dicembre-maggio 2026	70	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - Enofood	40	/	40	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 - Enofood	30	/	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Inglese tecnico				
ottobre-febbraio 2026	90	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - Enofood	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Cultura e patrimonio enogastronomico				
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Cultura e patrimonio vitivinicolo: dalla storia al mercato				
gennaio-maggio 2026	60	MARKETING	MARKETING 1 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Studio del Comportamento dei Consumatori				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
			MARKETING 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Marketing territoriale				
			Marketing esperienziale: lo storytelling del food				
			MARKETING 3 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Marketing del turismo				
			Strategie di Marketing Basate su Dati				

gennaio-maggio 2026	50	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Enofood	50	/	50	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				
			Comunicazione interculturale efficace				
			Comunicare con i media				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
ottobre-dicembre 2025	20	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione all'Analisi Sensoriale				
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				
gennaio-giugno 2026	100	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - Enofood	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Vino: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Birra e spiriti: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Prodotti lattiero-caseari: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4 - Enofood	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Carne: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5 - Enofood	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Prodotti ittici: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
gennaio-novembre 2026	140	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 1 - Enofood	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Classificazione di diverse tipologie di aziende agroalimentari				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 2 - Enofood	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Costruzione della proposta di valore del prodotto e dell'esperienza				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 3 - Enofood	38	12	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione di eventi e tour enogastronomici				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 4 - Enofood	38	12	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Design, organizzazione e conduzione di visite guidate				

gennaio-novembre 2026	130	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 1 - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Organizzazione aziendale ed elementi di economia				
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 2 - Enofood	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Business plan				
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 3 - Enofood	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione della filiera produttiva e distributiva				
marzo-giugno 2026	50	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Fundraising, bandi e consulenza alla progettazione				
settembre-novembre 2026	60	LEGISLAZIONE E NORMATIVE	LEGISLAZIONE E NORMATIVE 1 - Enofood	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Protezione intellettuale del prodotto o del processo				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 2 - Enofood	/	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Diritto commerciale e del lavoro per l'impresa agricola				
			Normative vigenti nel settore agricolo e alimentare				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 3 - Enofood	/	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione legale delle risorse umane in azienda				
			Sostenibilità e responsabilità sociale dell'impresa				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 4 - Enofood	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Normative e procedure per la gestione di eventi e manifestazioni				
gennaio-giugno 2026	50	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Ideazione e co-design dell'evento				
			Project management e pianificazione operativa				
			Partnership e relazioni con enti del settore				
			Comunicazione, marketing e customer experience				

marzo-giugno 2026	34	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE	SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 1 - Enofood	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'efficientamento energetico				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			Principi di sostenibilità applicati all'agroalimentare				
			SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 2 - Enofood				
			Turismo responsabile e inclusivo				
dicembre-maggio 2026	60	COMPETENZE INFORMATICHE	COMPETENZE INFORMATICHE 1 - Enofood	48	/	48	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			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 di rete				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			Digital skills per l'innovazione				
			Posizionamento SEO e Ottimizzazione per i Motori di Ricerca				
			COMPETENZE INFORMATICHE 2 - Enofood	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale				

marzo-giugno 2026	20	AGRI FOOD 4.0	AGRI FOOD 4.0 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Sicurezza informatica				
			Introduzione all'Agrifood 4.0				
			Le tecnologie abilitanti				
			Tracciabilità alimentare e blockchain				
			Case Study				
dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Enofood	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Design thinking				
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Enofood	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Enofood	16	4	16	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		
	1.800			900	900		