

ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE**GRADUATORIA DOCENTI BIENNIO 25/27****Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi - PASTRY CHEF**

La graduatoria riporta in ordine DECRESCENTE i docenti assegnatari, il primo indicato è il docente assegnatario che potrà confermare o meno l'incarico, in caso di rinuncia si procederà allo scorrimento della graduatoria. Sono riportati anche i docenti "riserve" in ordine di punteggio che verranno chiamati solo nel caso i docenti assegnatari rinuncino all'incarico.

Infine sono riportati i docenti non ammessi ossia sotto soglia.

ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	I° ANNO	II° ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	ID CANDIDATURA	TIPOLOGIA DI ASSEGNAZIONE (Assegnatario, Riserva; Non ammesso)
16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Pastry	16	/	16	20250533	Assegnatario/a
		Organizzazione della sicurezza aziendale				20250541	Riserva 1
		Fattori di rischio generali e specifici				20250610	Riserva 2
		Misure e procedure di prevenzione e protezione					
30	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ	IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ - Pastry	30	/	30	20250477	Assegnatario/a
		Certificazione della qualità				20250474	Riserva 1
		HACCP				20250563	Riserva 2
		Laboratorio microbiologico: isolamento e identificazione dei microrganismi				20250552	Riserva 3
						20250532	Riserva 4
						20250561	Riserva 5
						20250482	Riserva 6
						20250627	Riserva 7
						20250554	Riserva 8
						20250551	Riserva 9
						20250602	Riserva 10
						20250615	Riserva 11
						20250616	Non ammesso/a
		LINGUA INGLESE 1 - Pastry				20250575	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250540	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario				20250513	Riserva 2

60	LINGUA INGLESE	Elementi di fonetica	40	/	40	20250544	Riserva 3
		Lessico				20250489	Riserva 4
		Tecniche di conversazione				20250467	Riserva 5
		Elementi di microlingua				20250487	Riserva 6
		Elementi di grammatica					
		LINGUA INGLESE 2 - Pastry			20	20250575	Assegnatario/a
		Inglese tecnico				20250540	Riserva 1
						20250544	Riserva 2
			20			20250489	Riserva 3
						20250513	Riserva 4
						20250467	Riserva 5
						20250487	Riserva 6
60	LINGUA FRANCESE	LINGUA FRANCESE 1 - Pastry			40	20250513	Assegnatario/a
		Elementi di sintassi				20250487	Riserva 1
		Utilizzo del dizionario					
		Elementi di fonetica					
		Lessico	40	/			
		Tecniche di conversazione					
		Elementi di microlingua					
		Elementi di grammatica					
		Certificazione DELF francese 1					
		LINGUA FRANCESE 2 - Pastry			20	20250633	Assegnatario/a
		Francese tecnico	20			20250513	Riserva 1
						20250487	Riserva 2
40	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI	PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI - Pastry			40	20250474	Assegnatario/a
		Le interazioni fisiche e chimiche delle matrici alimentari				20250554	Riserva 1
		Merceologia alimentare	40	/		20250532	Riserva 2
						20250602	Riserva 3

					20250551	Riserva 4
					20250615	Riserva 5
40	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE	ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE - Pastry			20250532	Assegnatario/a
		Basi biochimiche nei processi di trasformazione alimentare			20250482	Riserva 1
		Alimentazione sostenibile			20250474	Riserva 2
		Nuovi stili nutrizionali per il benessere	40	/	40	Riserva 3
					20250602	Riserva 4
					20250616	Riserva 5
					20250551	Riserva 6
					20250615	Riserva 7
24	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - Pastry			20250624	Assegnatario/a
		Concetti e definizioni di filiera	24	/	24	Riserva 1
		Tipicità territoriali			20250554	Riserva 2
		Principi e tecniche di produzioni ecosostenibili			20250505	Riserva 3
		Economia circolare e gestione degli scarti nella filiera dolciaria			20250633	Riserva 4
30	ANALISI SENSORIALE	ANALISI SENSORIALE - Pastry			20250578	Assegnatario/a
		Analisi qualitativa/quantitativa delle sensazioni organolettiche			20250473	Riserva 1
			20	10	30	Riserva 2
					20250627	Riserva 3
					20250616	Riserva 4
76	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - Pastry	76	/	76	Assegnatario/a
		Principi, metodologie e tecniche nei processi produttivi di panificazione			20250633	Riserva 1
25	TECNICHE DI CONFETTERIA	TECNICHE DI CONFETTERIA - Pastry	25	/	25	Assegnatario/a
		Principi e tecniche di produzione di confetteria			20250568	Riserva 1
90	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA - Pastry			20250502	Assegnatario/a
		Metodologie e tecniche di produzione del cioccolato	90	/	90	
		Metodologie e tecniche di produzione di praline				

50	TECNICHE DI CAKE DESIGN	TECNICHE DI CAKE DESIGN 1 - Pastry	20	/	20	20250568	Assegnatario/a
		Elementi base di disegno Cad 1				20250583	Riserva 1
		TECNICHE DI CAKE DESIGN 2 - Pastry				20250568	Assegnatario/a
		Tecniche ed elementi decorativi	30	/	30	20250583	Riserva 1
		Tecniche decorative di finitura					
232	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 - Pastry				20250633	Assegnatario/a
		Studio e analisi delle proprietà degli ingredienti	110	/	110		
		Elementi e tecniche di preparazione					
		TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - Pastry	98	/	98	20250519	Assegnatario/a
		Produzione pasticceria				20250583	Riserva 1
		TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - Pastry				20250583	Assegnatario/a
		Pasticceria salata	/	24	24	20250568	Riserva 1
60	TECNICHE DI GELATERIA	TECNICHE DI GELATERIA - Pastry				20250519	Assegnatario/a
		Elementi e tecniche di bilanciamento	40	20	60	20250568	Riserva 1
		Processi e cicli di lavoro					
20	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE	TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE - Pastry				20250578	Assegnatario/a
		Principi, criteri e tecniche di abbinamento	8	12	20	20250478	Riserva 1
						20250633	Riserva 2
32	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 1 - Pastry				20250596	Assegnatario/a
		Principi di elaborazione testi	20	/	20	20250494	Riserva 1
		Elementi di foglio elettronico				20250557	Riserva 2
		TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 2 - Pastry				20250642	Assegnatario/a
		Utilizzo dell'intelligenza artificiale nel settore della pasticceria	12		12	20250596	Riserva 1
						20250557	Riserva 2
						20250546	Non ammesso/a
7	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Pastry	7	/	7	20250505	Assegnatario/a
		Impresa 4.0					

30	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 1 - Pastry	20	/	20	20250478	Assegnatario/a
		Economia				20250592	Riserva 1
						20250494	Riserva 2
						20250558	Riserva 3
		LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, FOOD COST 2 - Pastry	/	10	10	20250478	Assegnatario/a
		Tecniche di pianificazione				20250592	Riserva 1
						20250558	Riserva 2
18	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIA LITÀ	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ - Pastry	/	18	18	20250592	Assegnatario/a
		Autoimprenditorialità nel settore alimentare				20250469	Riserva 1
						20250478	Riserva 2
						20250537	Riserva 3
						20250468	Riserva 4
30	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA	MARKETING E COMUNICAZIONE INTEGRATA - Pastry	/	30	30	20250495	Assegnatario/a
		Strategie di marketing nel settore alimentare				20250511	Riserva 1
		Food photography				20250537	Riserva 2
						20250577	Riserva 3
						20250468	Riserva 4
						20250494	Riserva 5
10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Pastry	10	/	10	20250498	Assegnatario/a
		Design thinking				20250592	Riserva 1
						20250470	Riserva 2
8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Pastry	8	/	8	20250634	Assegnatario/a
						20250541	Riserva 1
						20250577	Riserva 2
						20250487	Riserva 3
20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Pastry	16	4	20	20250634	Assegnatario/a
						20250537	Riserva 1

						20250554	Riserva 2
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			

Firmato Direttore Generale Fabrizio Berta