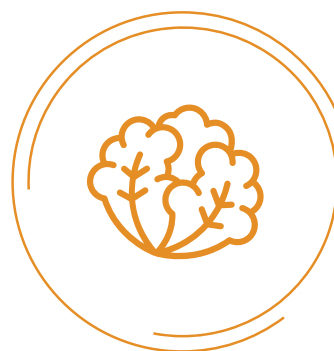




ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE



CUCINA CIRCOLARE E INNOVAZIONE GASTRONOMICA

Il corso forma una figura ibrida tra cuoco e tecnico, capace di gestire la cucina in modo sostenibile e di supportare le aziende nell'ottimizzazione dei processi. Acquisisce competenze per ridurre sprechi, migliorare il food cost e valorizzare le materie prime. Opera nella ristorazione con un approccio pratico, innovativo e orientato ai risultati.

Aree di studio:

STORIA, CULTURA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA
PRODUZIONI VEGETALI, STAGIONALITÀ E BIODIVERSITÀ
PRODUZIONI ANIMALI
FILIERE AGROALIMENTARI, APPROVVIGIONAMENTO E SOSTENIBILITÀ
MICROBIOLOGIA E CHIMICA DEGLI ALIMENTI
IGIENE, HACCP E QUALITÀ ALIMENTARE
CUCINA VEGETALE E VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI
TECNICHE DI CUCINA E TRASFORMAZIONE ALIMENTARE TRADIZIONALE E INNOVATIVA
NUTRIZIONE E NUOVI STILI ALIMENTARI
ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E GESTIONE OPERATIVA
FOOD COST, CONTROLLO SPRECHI E OTTIMIZZAZIONE
SVILUPPO DI PRODOTTI E PROGETTAZIONE GASTRONOMICA
PROGETTAZIONE MENU E GASTRONOMIA SOSTENIBILE
CERTIFICAZIONI, GUIDE E RICONOSCIMENTI NEL FOOD
TECNOLOGIE INFORMATICHE E DIGITALI PER IL FOOD
MARKETING E COMUNICAZIONE

CORSI
BIENNALI GRATUITI DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

720 ORE DI
STAGE AZIENDALE

DESIGN THINKING
INGLESE TECNICO
ORIENTAMENTO
PARI OPPORTUNITÀ
SICUREZZA
PROJECT WORK
STAGE
ESAME FINALE

Possibilità di stage all'estero
tramite bando ERASMUS +

*L'avvio dei corsi è vincolato all'approvazione e finanziamento dell'ente finanziatore. I corsi del biennio 2026-2028 sono in fase di progettazione pertanto il piano formativo potrebbe subire delle modifiche.

