



ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE

PASTRY & BAKERY CHEF



Il Pastry & Bakery Chef è un professionista della pasticceria tradizionale e innovativa, capace di creare nuove ricette dolci e salate. Opera in ristorazione di alto livello e contesti artigianali o industriali, con competenze tecniche e conoscenze su materie prime, esigenze alimentari e tradizioni locali.

Aree di studio:

IGIENE, HACCP E CONTROLLO QUALITÀ
PROPRIETÀ DEGLI ALIMENTI
VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE
ANALISI SENSORIALE
TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE - NUOVE TENDENZE
TECNICHE DI CONFETTERIA
TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA
TECNICHE DI CAKE DESIGN
TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA
TECNICHE DI GELATERIA
TECNICHE DI ABBINAMENTO E DEGUSTAZIONE
TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI
MARKETING E COMUNICAZIONE
AGRI FOOD 4.0
ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ
LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE E FOOD COST

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.

