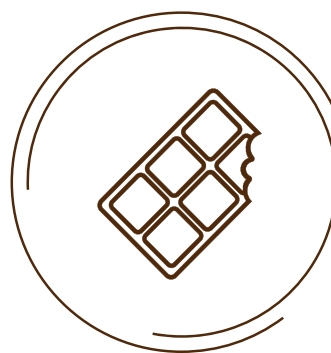




ITS ACADEMY
AGROALIMENTARE
PIEMONTE



TECNICHE DI PRODUZIONE DEL CIOCCOLATO

Il corso forma allievi e allieve della cioccolateria capaci di gestire l'intero processo dalla fava di cacao al prodotto finito (bean to bar). Acquisiscono competenze nella creazione di ricette innovative, nello sviluppo di nuovi prodotti e nella gestione dei processi produttivi in contesti artigianali e industriali, con attenzione alla sostenibilità della filiera e alla diversificazione stagionale, inclusi ambiti come la gelateria.

Aree di studio:

SICUREZZA, IGIENE, HACCP, CONTROLLO QUALITÀ
INTRODUZIONE AL MONDO DEL CIOCCOLATO
ADDITIVI AROMI E COADIUVANTI PER LA CIOCCOLATERIA
PRODUZIONE ARTIGIANALE E DECORAZIONE
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE
ALIMENTAZIONE, BENESSERE E NUTRIZIONE
APPLICAZIONI E USI DEL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA E GELATERIA
PRODUZIONE INDUSTRIALE E AUTOMAZIONE
PROCESSI DI SVILUPPO E INNOVAZIONE
SOSTENIBILITÀ ED ETICA NELLA FILIERA DEL CIOCCOLATO
MICROBIOLOGIA
CHIMICA E TECNOLOGIA ALIMENTARE
LEGISLAZIONE, ETICHETTATURA E PACKAGING
GESTIONE D'IMPRESA E AUTOIMPREDITORIALITÀ
MARKETING E COMUNICAZIONE
ELEMENTI DI INFORMATICA E DIGITAL SKILLS

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.

