



Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi -
PASTRY & BAKERY CHEF - Biennio 2026-2028

PERIODO DI EROGAZIONE	TIPOLOGIA UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI UF	ORE BANDO	ORE NON A BANDO
NOVEMBRE 2026	TRASVERSALE	SICUREZZA SUL LAVORO - PASTRY & BAKERY CHEF	Organizzazione della sicurezza aziendale	16		16	16	
			Fattori di rischio generali e specifici					
			Misure e procedure di prevenzione e protezione					
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	SICUREZZA ALIMENTARE, IGIENE E HACCP - PASTRY & BAKERY CHEF	Quadro normativo europeo e principi della sicurezza alimentare	3		40	40	
			Pericoli alimentari: biologici, chimici, fisici, allergeni e MTA	10				
			Programmi di prerequisiti (PRP) e buone prassi	8				
			Sistema HACCP: principi, fasi, albero decisionale e piano HACCP	7				
			Redazione e applicazione del Manuale di Autocontrollo	12				
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	CARATTERIZZANTE	MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI - PASTRY & BAKERY CHEF	Microbiologia generale e classificazione dei microrganismi	3		30	30	
			Microrganismi tecnologici, alteranti e patogeni negli alimenti	7				
			Fisiologia microbica: fattori di crescita microbica e teoria degli ostacoli	7				
			Definizione della shelf life microbiologica degli alimenti	3				
			Laboratorio microbiologico: tecniche di semina, isolamento e protocolli di campionamento ambientale	10				
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	LINGUA INGLESE 1 - PASTRY & BAKERY CHEF	Elementi di sintassi	40		60	40	
			Utilizzo del dizionario					
			Elementi di fonetica					
			Lessico					
			Tecniche di conversazione					
			Elementi di microlingua					
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	LINGUA INGLESE 2 - PASTRY & BAKERY CHEF	Elementi di grammatica		20		20	
			Inglese tecnico					
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 1 - PASTRY & BAKERY CHEF	Strumenti di produttività documentale, presentazione e comunicazione aziendale	15		50	40	
			Fogli elettronici e modellazione dei dati d'impresa	15				
			Introduzione a dati, reti e sistemi informatici	5				
			Sistemi gestionali integrati e flussi operativi di filiera	5				
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNOLOGIE INFORMATICHE DIGITALI 2 - PASTRY & BAKERY CHEF	Digital innovation e Intelligenza Artificiale applicata al settore di riferimento	10			10	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	CARATTERIZZANTE	CHIMICA DEGLI ALIMENTI - PASTRY & BAKERY CHEF	Fondamenti di chimica inorganica: dalla composizione dell'atomo alla struttura delle molecole.	10		60	60	NON A BANDO
			Miscela e soluzioni: proprietà, concentrazioni, diluizioni e densità	12				
			Molecole organiche e principali gruppi funzionali	8				
			Carboidrati, proteine e lipidi: struttura, proprietà e reazioni	18				
			Principali reazioni chimiche negli alimenti	4				
			Laboratorio di chimica e analisi	8				
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA - PASTRY & BAKERY CHEF	Introduzione alla nutrizione umana	3		22	22	
			I nutrienti e la loro funzione nel corpo	8				
			Il valore nutrizionale degli alimenti	4				
			Allergie, intolleranze, reazioni avverse agli alimenti e fattori antinutrizionali	4				
			Modelli alimentari e regimi dietetici	3				
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	ECONOMIA CIRCOLARE E VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE - PASTRY & BAKERY CHEF	Economia circolare e tecniche di recupero zero-waste	10		10	10	
FEBBRAIO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	ANALISI SENSORIALE - PASTRY & BAKERY CHEF	Metodologie sensoriali: analisi sensoriale, degustazione e ambiti applicativi	10		45	45	
			Fisiologia degli organi di senso e gusti base	10				
			Valutazione organolettica delle materie prime	10				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028			Food pairing e abbinamenti	5	10			
DICEMBRE 2026 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PANIFICAZIONE E PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE - PASTRY & BAKERY CHEF	Studio degli ingredienti e preparazioni di base	13		68	68	
			Tecnologie della panificazione e processi fermentativi	15				
			Produzione di pani speciali e prodotti da forno	40				
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 1 - PASTRY & BAKERY CHEF	Analisi delle materie prime di base, ruoli e comportamento tecnologico	5			20	
			Confetteria e cottura degli zuccheri	15				

MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 2 - PASTRY & BAKERY CHEF	Confetture, composte e frutta candita	10		42	10	
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 3 - PASTRY & BAKERY CHEF	Creme spalmabili e prodotti anidri		12		12	
FEBBRAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 1 - PASTRY & BAKERY CHEF	Il cioccolato e i prodotti del cacao	15		50	42	
			Pralineria artigianale	27				
FEBBRAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 2 - PASTRY & BAKERY CHEF	Tecniche di decorazione e finitura estetica	8			8	
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI CAKE DESIGN - PASTRY & BAKERY CHEF	Tecniche base di scrittura e decorazione		7	23	23	
			Tecniche di copertura e finiture professionali		8			
			Modellazione decorativa e innovazione tecnologica: progettazione CAD, coperture tecniche e integrazione di tecnologie digitali (stampa 3D alimentare)		8			
DICEMBRE 2026 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1 - PASTRY & BAKERY CHEF	Studio degli ingredienti e preparazioni di base	20		240	52	
			Gli impasti e le produzioni di base	32				
DICEMBRE 2026 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2 - PASTRY & BAKERY CHEF	Produzione di pasticceria moderna e mono-porzioni	36			86	
			Pasticceria da viaggio e torte da credenza evolute	30				
			Viennoiserie moderna e sfogliati	20				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3 - PASTRY & BAKERY CHEF	Pasticceria Free From: gestione di intolleranze, allergie e regimi alimentari speciali		24		52	
			Pasticceria tradizionale italiana e piemontese: approfondimento sulle eccellenze dolciarie territoriali		28			
MARZO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 4 - PASTRY & BAKERY CHEF	Grandi Lievitati artigianali	20			20	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 5 - PASTRY & BAKERY CHEF	Pasticceria salata	30			30	
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	ETICHETTATURA, LEGISLAZIONE E PACKAGING - PASTRY & BAKERY CHEF	Etichettatura dei prodotti alimentari. Claims in etichetta e utilizzo del portale EFSA	13		25	25	
			Metodologie di determinazione della shelf-life dei prodotti e fattori di stabilità	6				
			Materiali di packaging, caratteristiche tecnologiche, riciclo, sostenibilità e gestione dell'etichettatura	6				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, ANALISI E GESTIONE DEI COSTI - PASTRY & BAKERY CHEF	Analisi dei costi, food cost e controllo di gestione	10		40	40	
			Business plan, Break Even Point e analisi della redditività	10				
			Pricing, posizionamento economico e marginalità	5				
			Budget operativo e analisi degli scostamenti	5				
			Educazione finanziaria e finanza agevolata: flussi di cassa, indici di bilancio e pianificazione degli investimenti	10				
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	ELEMENTI DI AUTOIMPREDITORIALITÀ - PASTRY & BAKERY CHEF	Progettazione d'impresa, analisi di mercato e modelli di business	5		27	27	
			Avvio d'impresa: valutazioni, opportunità e principali criticità	5				
			Finanza agevolata, bandi, fundraising e gestione delle risorse	7				
			Requisiti, adempimenti e iter amministrativi per l'avvio dell'attività	5				
			Agrifood 4.0 e impresa 4.0	5				
APRILE 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	TECNICHE DI GELATERIA - PASTRY & BAKERY CHEF	Elementi e tecniche di bilanciamento del gelato	10		40	40	
			Cicli di lavorazione e tecnologia del freddo	15				
			Produzione e conservazione di semifreddi, torte gelato, gelati a stecco e ghiaccioli	15				
GENNAIO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	DESIGN THINKING - PASTRY & BAKERY CHEF	Fondamenti del Design Thinking	10		20	20	
			Applicazione del Design Thinking	10				
MARZO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	MARKETING - PASTRY & BAKERY CHEF	Principi e strumenti di marketing e analisi del consumatore	10		25	25	
			Segmentazione del mercato e analisi degli scenari	10				
			Brand identity ed evoluzione dei mercati	5				
GENNAIO 2028 - MARZO 2028	TRASVERSALE	COMUNICAZIONE - PASTRY & BAKERY CHEF	Strategie di comunicazione multicanale e social media management		10	25	25	
			Visual design e creazione di materiali promozionali		10			
			Storytelling visivo e progettazione grafica dell'etichetta		5			
			Introduzione al progetto e definizione del brief	5				

MARZO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	LABORATORIO DI INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' - PASTRY & BAKERY CHEF	Brainstorming e Ricerca & Sviluppo	5		40	40	NON A BANDO
			Prototipazione pratica e sviluppo tecnico	15				
			Branding, packaging ed etichettatura	15				
	TRASVERSALE	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) - PASTRY & BAKERY CHEF	/	20		20	20	NON A BANDO
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - PASTRY & BAKERY CHEF		16		20	16	
MARZO 2028 - APRILE 2028	TRASVERSALE	Orientamento coordinatore - PASTRY & BAKERY CHEF	/		4		4	NON A BANDO
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Pari opportunità - PASTRY & BAKERY CHEF		8		8	8	
		Project work - PASTRY & BAKERY CHEF	/		20	20	20	NON A BANDO
		Esame - PASTRY & BAKERY CHEF	/		14	14	14	NON A BANDO
		Stage - PASTRY & BAKERY CHEF	/		720	720	720	NON A BANDO
		TOTALE		900	900	1800	1800	