ELENCO ESITI - SELEZIONE DOCENTI 2026–2028

Graduatoria parziale – Unità Formative in fase di valutazione al 06/11/2026

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

Unità Formative in fase di valutazione (valutazione non ancora conclusa)

	Unità formativa	*Ore*	*Stato*
	ANALISI SENSORIALE	45	In fase di valutazione
	COMUNICAZIONE	25	In fase di valutazione
	DESIGN THINKING	20	In fase di valutazione
	ECONOMIA CIRCOLARE E VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE	10	In fase di valutazione
	ELEMENTI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ	27	In fase di valutazione
	ETICHETTATURA, LEGISLAZIONE E PACKAGING	25	In fase di valutazione
	LABORATORIO DI ECONOMIA: ORGANIZZAZIONE, ANALISI E GESTIONE DEI COSTI	40	In fase di valutazione
	LINGUA INGLESE 2	20	In fase di valutazione
	MARKETING	25	In fase di valutazione
	Pari opportunità	8	In fase di valutazione
	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E BROMATOLOGIA	22	In fase di valutazione
	TECNICHE DI CAKE DESIGN	23	Nessuna candidatura
	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 1	42	In fase di valutazione
	TECNICHE DI CIOCCOLATERIA E PRALINERIA 2	8	In fase di valutazione
	TECNICHE DI GELATERIA	40	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 1	52	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 2	86	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 3	52	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 4	20	In fase di valutazione
	TECNICHE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA 5	30	In fase di valutazione
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 1	20	Nessuna candidatura
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 2	10	Nessuna candidatura

	Unità formativa	Ore	Stato
	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DOLCIARIA: ZUCCHERI, FRUTTA E PRODOTTI ANIDRI 3	12	Nessuna candidatura

Data pubblicazione 06/11/2026