



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

IMPARARE A INNOVARE

OFFERTA FORMATIVA 2021/2023

GASTRONOMO



**MASTRO
BIRRAIO**



**WINE
MARKETING
MANAGER**



**SOSTENIBILITÀ
NELLA FILIERA
FOOD**



PASTRY CHEF



agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



**ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**



CORSO PER TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI GASTRONOMO

Il GASTRONOMO è una figura moderna di “consulente gastronomico”, capace di valorizzare prodotti e tecniche in ambito ristorativo, così come in aree di vendita specializzate nella gastronomia, in piccoli shop, così come nella GDO di settore.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive degli alimenti, ha conoscenze storiche, geografiche e culturali del cibo e delle bevande, così come delle tradizioni che dalla notte dei tempi ci hanno tramandato prodotti e bevande speciali.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il GASTRONOMO vuole essere una nuova figura di mediazione tra la produzione e la vendita, capace di proporre ai clienti, informati e molto selettivi, percorsi di acquisto consapevoli, sostenibili, eticamente coscienti.

Attraverso lo studio di materie di base per la conoscenza dei prodotti vegetali e animali, le tecniche e tecnologie di trasformazione alimentare, il corso permette di acquisire le nozioni che, attraverso elementi di marketing classico e digitale, comunicazione e vendita, anche in mercati internazionali, permettono allo studente di mettere insieme expertise non facilmente reperibili nel mercato del lavoro di settore.

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**DIPLOMA DI
TECNICO SUPERIORE
V LIVELLO EQF**

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE



SEDE:
via Maria Ausiliatrice 36, **Torino**

TEL:
011/5224660

I corsi sono stati approvati e sono in attesa di finanziamento da Regione Piemonte e Ministero dell'Istruzione

agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



**ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**



CORSO PER TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI GESTIONE COMMERCIALE DELLE PRODUZIONI VITIVINICOLE WINE MARKETING MANAGER

Il WINE MARKETING MANAGER è un tecnico che possiede conoscenze e competenze per la gestione dell'azienda vitivinicola. In particolare è capace di valorizzare e promuovere i prodotti enologici, sia nel mercato interno, che in quelli internazionali.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive, ha conoscenze sia umanistiche che tecniche ed è quindi in grado di costruire un potente storytelling, capace di esaltare le caratteristiche storiche, geografiche e culturali della bevanda, le sue caratteristiche organolettiche e la personalità che rendono ogni vino un percorso degustativo unico.

Il WINE MARKETING MANAGER conosce le lingue e ha spiccate competenze relazionali, sapendo instaurare relazioni forti e durature con gli importatori, con il mondo della distribuzione, con gli opinion leader del mercato.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Attraverso lo studio di materie di base per la conoscenza dei prodotti, le tecniche e tecnologie di trasformazione e produzione, le normative di riferimento del settore, il corso permette di acquisire le nozioni che, attraverso elementi di marketing comunicazione e vendita, anche in mercati internazionali, permettono di costruire un profilo di altissimo livello nel panorama di settore.

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**DIPLOMA DI
TECNICO SUPERIORE
V LIVELLO EQF**

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE



SEDE:
via Craveri 8, **Bra (CN)**

TEL:
011/5224660

I corsi sono stati approvati e sono in attesa di finanziamento da Regione Piemonte e Ministero dell'Istruzione

agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



**ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**



CORSO PER TECNICO SUPERIORE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI MASTRO BIRRAIO

Il MASTRO BIRRAIO è la figura cardine nel processo di produzione della birra; in particolare, in un birrificio artigianale analizza, studia e determina la corretta miscelazione di ingredienti come luppolo, malto, lieviti ed acqua ed aggiunge il surplus personale per fornire un carattere originale alla propria birra artigianale.

Conosce e sa condurre impianti e macchinari, anche industriali, per la produzione della birra, segue il processo di fermentazione dei cereali, della preparazione dei mosti, della maturazione, della conservazione e del confezionamento delle birre. Nell'ambito di una corretta e sostenibile produzione, conosce le normative e le tecniche per una corretta pulizia degli impianti e lo smaltimento degli scarti di lavorazione.

Conosce l'intero percorso e le tecniche produttive, ha conoscenze storiche, geografiche e culturali della bevanda, così come delle tradizioni che da millenni ci tramandano la speciale bevanda.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il MASTRO BIRRAIO vuole essere una nuova e moderna figura di gestione dei birrifici che producono birra artigianale, eventualmente anche in impianti più importanti, conoscendo anche le tecniche di marketing, di commercializzazione e vendita, in un mercato selettivo, competitivo e in forte evoluzione.

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**DIPLOMA DI
TECNICO SUPERIORE
V LIVELLO EQF**

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE



SEDE:
via Durandi 10, **Torino**

TEL:
011/5224660

I corsi sono stati approvati e sono in attesa di finanziamento da Regione Piemonte e Ministero dell'Istruzione

agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



**ITS
AGRIALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**



CORSO PER TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELL'AMBIENTE NEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD

IL TECNICO ESPERTO DI SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD è un professionista che riunisce in sé tutte le conoscenze e le competenze tecniche necessarie a piccole e medie imprese di produzione e trasformazione agroalimentare per evolvere le tecniche di lavorazione secondo principi di sostenibilità ed economia circolare.

È un esperto in grado di analizzare tutti i processi produttivi, riuscendo ad individuare eventuali criticità e predisponendo le attività correttive presso gli enti e le figure preposti per la risoluzione di tali problemi. Conosce le materie prime, le fasi produttive, di conservazione e di trasformazione dei prodotti primari ed allo stesso tempo è interprete dei processi di innovazione e transizione sostenibile della filiera alimentare.

Lavora ad un costante incremento dei livelli di fiducia dei consumatori nelle certificazioni alimentari, anche attraverso la valorizzazione del cibo e delle eccellenze locali, anche in un contesto internazionale.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico esperto di Sostenibilità nella filiera Food può trovare collocazione, con funzioni tecnico-operative, nelle piccole e medie imprese di produzione e trasformazione agroalimentare. Può assumere il ruolo di libero professionista per la consulenza tecnico-specialistica alle PMI o dare vita a nuove realtà imprenditoriali o associative.

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**DIPLOMA DI
TECNICO SUPERIORE
V LIVELLO EQF**

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE



SEDE:
via Maria Ausiliatrice 36, **Torino**

TEL:
011/5224660

I corsi sono stati approvati e sono in attesa di finanziamento da Regione Piemonte e Ministero dell'Istruzione

agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



**ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**



CORSO PER TECNICO SUPERIORE DELLE PRODUZIONE E DELLE TRASFORMAZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI PASTRY CHEF

Il PASTRY CHEF è un professionista che riunisce in sé tutte le conoscenze e le competenze tecniche del pasticciare tradizionale e le integra ai contesti di ristorazione ed hôtellerie di alto livello, esaltando gli ingredienti e creando “contaminazioni” tra pasticceria e cucina.

Conosce le materie prime, le fasi produttive, di conservazione e di trasformazione dei prodotti primari, con una particolare attenzione sia ai prodotti cerealicoli, alle loro caratteristiche e tradizioni legate al territorio, sia al latte/derivati e al loro largo impiego nella pasticceria fredda e semifredda. Coniuga la ricerca e l'innovazione con i gusti, il benessere e la salute dei consumatori considerando allergie, intolleranze e patologie legate agli alimenti.

Crea dolci che si armonizzano con il territorio in cui opera e con l'esperienza emozionale del gusto da far vivere al cliente.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Pastry Chef può trovare collocazione, con funzioni tecnico-operative, nel settore ristorativo e di hôtellerie presso strutture e catene alberghiere di alto livello in Italia e all'estero. Può anche operare in aziende di trasformazione dolciaria tipiche dei territori (industria e artigianato di qualità). Può assumere il ruolo di libero professionista per la consulenza tecnico-specialistica alle piccole e medie aziende dolciarie o dare vita a nuove realtà imprenditoriali o associative.

**CORSO
BIENNALE GRATUITO
POST-DIPLOMA DI
ALTA SPECIALIZZAZIONE
A NUMERO CHIUSO**

**DIPLOMA DI
TECNICO SUPERIORE
V LIVELLO EQF**

1800 ORE DI
CORSO TOTALI

680 ORE DI
STAGE AZIENDALE



SEDE:
via Paolo Sarpi 123, **Torino**

TEL:
011/5224660

I corsi sono stati approvati e sono in attesa di finanziamento da Regione Piemonte e Ministero dell'Istruzione

agroalimentarepiemonte.it

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva

www.regione.piemonte.it/europa2020

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE