



# FOOD PAIRING

Corso ITS **Tecnico Superiore specializzato nel food pairing  
e nelle nuove tendenze alimentari**



Istituto Tecnologico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare

## ITS Academy. Alte competenze tecniche e skill trasversali

Il corso **Food Pairing e nuove tendenze alimentari** forma un esperto nella gestione e nell'innovazione gastronomica che, partendo dall'analisi sensoriale e dalla conoscenza dei principi di nutrizione umana, è in grado di applicare nuove tecnologie per la trasformazione e la valorizzazione delle materie prime, strategie di sostenibilità e food design.

Durante il percorso gli studenti hanno la possibilità di collaborare con professionisti affermati della ristorazione, del mondo della ricerca, docenti universitari e specialisti in ambiti complementari, dall'economia all'antropologia del cibo.

L'approccio multidisciplinare consente di acquisire competenze manageriali, formando professionisti pronti ad eccellere nei diversi ambiti lavorativi e a livello internazionale.



## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

### COMPETENZE PROFESSIONALI

Il profilo in esito dal percorso si presterà ad essere inserito nel settore HORECA e GDO, ma anche nell'area ricerca e sviluppo di aziende alimentari.

### AREE DI COMPETENZA

- Formulazione di ricette equilibrate nel gusto e attente alle esigenze diversificate della clientela
- Valorizzazione delle materie prime attraverso la sperimentazione di nuovi abbinamenti e la cura estetica del piatto finito
- Utilizzo di nuove tecnologie per l'innovazione culinaria
- Gestione di un'attività ristorativa e di produzioni gastronomiche

## PIANO DI STUDI

### AREA TECNICO PROFESSIONALE

- Lavoro di squadra
- Gestione aziendale
- Cultura gastronomica e internazionale
- Filiere agroalimentari
- Officina gastronomica creativa
- Food pairing e analisi sensoriale
- Scienza applicata: biologia, chimica e fisica
- Alimentazione e nutrizione
- Tecnologie innovative nel settore agroalimentare
- Food marketing
- Legislazione e disciplinari nel settore agroalimentare
- Supply chain: selezione e gestione strategica dei fornitori
- Sicurezza sul lavoro e igiene alimentare

# Corso ITS **FOOD PAIRING**

**Corso ITS Tecnico Superiore specializzato nel food pairing e nelle nuove tendenze alimentari**

**Durata** Due annualità di 1.000 ore ciascuna

**Tirocinio** 1.000 ore nel biennio

**Docenti** Per almeno il 60% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro

**Sede corso** MILANO



## **OBIETTIVI FORMATIVI**

- Conoscenza dei principi di revenue management imprescindibili per una gestione moderna e ottimale della struttura alberghiera
- Capacità di coordinamento del personale
- Conoscenza delle basi economiche e amministrative ponendo attenzione agli aspetti legati alla sostenibilità
- Consapevolezza dell'importanza del territorio e delle opportunità che può offrire
- Conoscenza delle filiere agroalimentari per una formulazione raffinata dei menù
- Capacità linguistiche e comunicative

# ITS ACADEMY AGROALIMENTARE

La fondazione **Istituto Tecnologico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare** è nata con l'obiettivo principale di dare vita a Corsi ITS Academy che formano figure professionali ad alta specializzazione.

## I SOCI

### IMPRESE

•Bresaola Del Zoppo •ICAM •Il Sentiero Cooperativa Sociale •Latteria Sociale di Chiuro •Latteria Sociale Valtellina •Manpower •Salumificio Mottolini •Società Agricola Melavì •Synergie Italia

### ISTITUZIONI SCOLASTICHE, FORMATIVE e UNIVERSITARIE

•ITAS G. Piazzi Sondrio •APF Valtellina •Università degli Studi di Milano (Dip. di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente e Dip. di Scienze Agrarie e Ambientali) •Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (Dip. di Psicologia) •Fondazione di Studi Superiori Fojanini •IIS P.A. Fiocchi di Lecco •ECOLE Enti Confindustriali Lombardi per l'Education •Fondazione Luigi Clerici •Galdus •APAF Lecco

### ALTRI ENTI

•Provincia di Sondrio •Comune di Morbegno •Comune di Albosaggia •Confindustria Lecco e Sondrio •Confcooperative dell'Adda •Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina •Federazione Provinciale Coldiretti Sondrio •Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Sondrio •Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Sondrio/Confcommercio Sondrio •Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto •BIM - Consorzio Comuni Bacino Imbrifero Montano dell'Adda



## Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

Sede Legale: via Salita Schenardi 6 - Sondrio

**www.fondazioneagroalimentareits.it**

