

CORSO FOOD PAIRING
TECNICO SUPERIORE SPECIALIZZATO NEL FOOD PAIRING E NELLE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

MODULO FORMATIVO	OBIETTIVI	DURATA (h)
Team building e public Speaking	_ Acquisire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo _ Acquisire scioltezza nel parlare in pubblico. _ Tecniche di comunicazione creativa	32
Business English – focus settore agroalimentare	_ Acquisire buona padronanza della lingua inglese nella comprensione scritta, nell'ascolto, nella produzione scritta e parlata. _ Svolgere esercitazioni attraverso simulazione di situazioni reali. _ Conoscere la terminologia tecnica di settore.	50
Informatica e statistica	_ Essere in grado di utilizzare MS EXCEL. _ Saper formattare correttamente un documento aziendale (mail, lettere, ecc) _ Sapere come si effettua un'indagine statistica di base. _ Comprendere l'importanza del metodo statistico nelle fasi decisionali. _ Conoscere i principi di sicurezza informatica	42
Scienza applicata: biologia, chimica e fisica	_ Conoscere i nutrienti e le loro proprietà _ Conoscere il funzionamento e i processi della nutrizione umana _ Conoscere le principali reazioni chimiche e microbiologiche che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare. _ Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione agroalimentare	50
Legislazione e disciplinari nel settore agroalimentare	_ Conoscere il sistema di certificazione del settore agro-alimentare. _ Approfondire la certificazione biologica _ Conoscere alcuni dei principali disciplinari dei prodotti DOP, IGP PAT, DE.CO e i prodotti dei Presidi slow food e _ Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU. _ Etichettatura	44
Sicurezza sul lavoro e igiene alimentare	_ Assolvere l'obbligo di formazione per i lavoratori a rischio alto sulla salute e sicurezza dei lavoratori ai sensi del nuovo Accordo Stato Regioni del 17 Aprile 2025 _ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti. _ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP. _ Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti	40

Food Marketing	_ Conoscere le tecniche di vendita. _ Gestire i servizi di digital e social media marketing, di communication management, di digital analytics. _ Saper individuare i più efficaci canali distributivi per i propri servizi e beni. _ Saper promuovere un prodotto anche attraverso il packaging e i valori sostenibili.	40
Gestione aziendale	_ Conoscere i principi di organizzazione aziendale _ Conoscere i principi di contabilità _ Saper gestire il personale: contratti e turni _ Saper calcolare il Food Cost _ Conoscere le differenti tipologie di imprese e gli adempimenti giuridico-amministrativi. _ Imparare a stendere un piano strategico, operativo, finanziario (business plan e cronoprogramma). _ Conoscere la normativa per l'avvio di nuove imprese e delle agevolazioni per le imprese femminili. _ Migliorare le competenze imprenditoriali.	60
Supply chain: selezione e gestione strategica dei fornitori	Saper come funzionano le operazioni di approvvigionamento e i flussi di lavoro in azienda: _ Selezione e qualificazione dei fornitori _ Gestione degli acquisti (negoiazione e contrattualistica) _ Conoscere le procedure inventariali e il significato contabile dei dati inventariali _ Saper stendere e gestire le linee di produzione e le time line nella ristorazione _ Saper organizzare e gestire degli eventi straordinari _ Conoscere le mansioni del responsabile di gestione. _ Conoscere gli obiettivi, le strategie e i costi nella logistica. _ Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici e saper supervisionare l'attività aziendale per garantire un servizio di qualità.	50
Cultura Gastronomica internazionale	_ Conoscere le nuove tendenze alimentari _ Conoscere le abitudini alimentari internazionali _ Conoscere i principi di sociologia dei consumi	66
Filiere Agroalimentari: struttura, dinamiche e valorizzazione	Conoscere la varietà, stagionalità, cultura, mercato, provenienza e produzione delle filiere alimentari: - della carne - del pesce - dell'ortofrutta - dei cereali e derivati - del latte e derivati - degli alimenti accessori - vitivinicola e brassicola	170

Officina gastronomica creativa	_ Saper produrre e sperimentare con alimenti legati alle nuove tendenze alimentari attraverso attività di laboratorio e conoscenze teoriche enogastronomiche. _ Saper creare un menù tematico	90
Tecniche di abbinamento e analisi sensoriale	_ Conoscere i principi di abbinamento degli alimenti e delle bevande _ Conoscere i principi di enologia _ Conoscere l'analisi sensoriale e la critica gastronomica	70
Alimentazione e nutrizione	_ Conoscere i principi per un'alimentazione equilibrata e gli alimenti nutraceutici _ Saper proporre un pasto e delle ricette bilanciate nei nutrienti e nei sapori anche in caso di diete vegane e vegetariane _ Riconoscere la differenza tra allergie e intolleranze e le diete adatte _ Conoscere la celiachia e la dieta adatta _ Saper formulare diete per diverse esigenze fisiologiche che siano anche invitanti. _ Saper proporre delle ricette adatte alla dieta di uno sportivo	60
Tecnologie innovative nel settore agroalimentare	_ Conoscere le nuove tecniche per la preparazione di ricette innovative e tradizionali anche attraverso attività laboratoriali	50
Sostenibilità ambientale e valorizzazione dei prodotti	_ Conoscere le normative di riferimento e gli adempimenti aziendali in tema di sostenibilità. _ Trattare i concetti di green economy, tra cui l'economia circolare e l'economia Km0. _ Conoscere i packaging sostenibili _ Apprendere le tecniche di gestione degli scarti alimentari - attività laboratoriale	40
Project Work	_ Ideazione e creazione di menù/ricette innovative e sostenibili	34
Orientamento al lavoro	_ Imparare a cogliere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore specializzato nel food pairing e nelle nuove tendenze alimentari attraverso delle testimonianze _ Saper leggere una busta paga, conoscere le tipologie di contratto. _ Ascoltare testimonianze dell'ambito	12
Stage	_ Prendere visione e coscienza di cosa fa l'azienda. _ Saper analizzare la struttura organizzativa e il ruolo e le proprie attività in azienda. _ Saper svolgere in affiancamento una o più attività proprie del profilo in esito al corso ITS.	1000
TOTALE		2000



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it
Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it
Telefono: 342 84 51237