



# CONGRESSO REGIONALE 2023

## AIC PIEMONTE

*Chef e Pastry Chef di Domani:  
l'impegno di AIC Piemonte e della Sanità Pubblica*

### TAVOLA ROTONDA:

Laura Moglia ANPAL Servizi, Silvia Zambruno ITS Agroalimentare per il Piemonte,  
Mariella Droetto Chicchisani e docente ITS Agroalimentare per il Piemonte, Federico Dorin IIS N. Bobbio di Carignano



# ITS Agroalimentare Piemonte PASTRY CHEF



Per approfondimenti e visite ai laboratori  
presso la sede di **Via Paolo Sarpi 123 Torino**  
necessaria prenotazione tel. 011.616770  
[sede\\_to-agnelli@its-agroalimentarepiemonte.it](mailto:sede_to-agnelli@its-agroalimentarepiemonte.it)



ITS  
**AGROALIMENTARE**  
PER IL PIEMONTE

in collaborazione con:



per una crescita intelligente,  
sostenibile ed inclusiva

[www.regione.piemonte.it/europa2020](http://www.regione.piemonte.it/europa2020)

INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



## Profilo professionale



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

Coniuga la ricerca e l’innovazione con i gusti, il benessere e la salute dei consumatori considerando allergie, intolleranze e patologie legate agli alimenti.

Il **PASTRY CHEF** prepara una vasta gamma di prodotti che vanno dalla pasticceria dolce e salata per la ristorazione e la prima colazione, alla preparazione di prodotti di gelateria; dalla produzione di pane e lievitati ai prodotti dolci e salati per coffee break, brunch e merende; dai dolci per intolleranze alimentari e salutistici alla biscotteria, pralineria e confetteria tradizionale e moderna.



# Destinatari

La selezione è aperta ai/alle candidati/e in possesso del **Diploma di scuola secondaria di secondo grado o titolo superiore**, con priorità di accesso agli utenti giovani o adulti disoccupati o inoccupati, con età inferiore a 35 anni.

I cittadini dell'Unione europea e quelli extracomunitari sono soggetti alle stesse disposizioni previste per i cittadini italiani, senza alcuna eccezione, salvo quanto previsto dalle norme che regolamentano il soggiorno degli stranieri in territorio italiano.

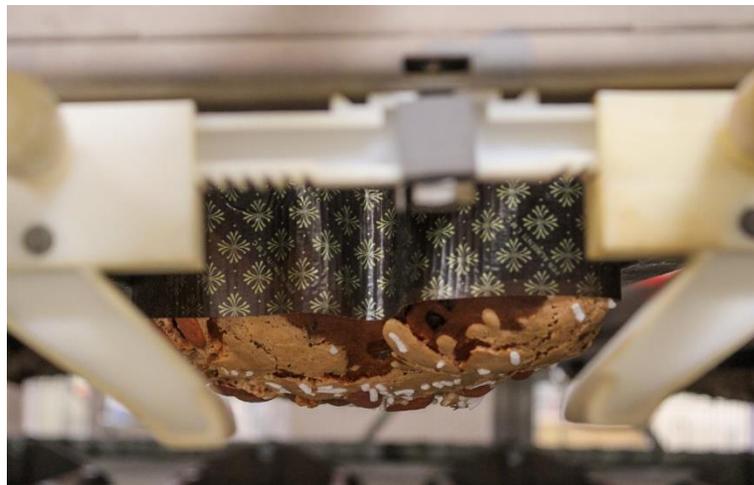
Per i cittadini extracomunitari, i documenti necessari per l'iscrizione dovranno essere regolarizzati dalle Autorità Consolari operanti nel Paese di origine del/della candidato/a. .



ITS  
AGROALIMENTARE  
PER IL PIEMONTE

## Contenuti del corso

- Alimentazione, benessere e nutrizione, nuove tendenze
- Analisi sensoriale
- Laboratorio di economia e Organizzazione food cost
- Proprietà degli alimenti
- Valorizzazione delle filiere
- Tecniche di pasticceria dolce e salata
- Tecniche di panificazione e preparazione impasti
- Tecniche di gelateria
- Tecniche di cioccolateria e pralineria
- Tecniche di confetteria
- Tecniche di abbinamento e degustazione
- Tecniche di cake design
- Testimonianze
- Visite in aziende
- Stage



ITS  
AGROALIMENTARE  
PER IL PIEMONTE

## Sbocchi lavorativi

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.



## Titoli rilasciati

Al termine del percorso biennale di 1800 ore, 680 delle quali dedicate a esperienze lavorative in azienda, si accede all'esame di Stato per il rilascio del **Diploma di tecnico Superiore, V livello EQF**.



# Organizzazione del corso

 1800 ore  
di corso

 680 ore  
di stage

 Sede formativa:  
TORINO

Il **primo anno** sono previste 900 ore suddivise tra laboratorio e lezioni teoriche (alcune in Fad) con professionisti ed esperti di settore.

Nel **secondo anno** è prevista un'esperienza di stage in azienda della durata di 680 ore attivabile anche nella provincia di residenza dell'allievo.

Al termine è previsto un esame finale di Stato con commissione esterna.



ITS  
AGROALIMENTARE  
PER IL PIEMONTE

# Contatti

Sede Operativa di riferimento:

**CFP V.AGNELLI**

Via Paolo Sarpi 123, Torino.

Tel: 011/616770

Mail: [sede\\_to-agnelli@its-agroalimentarepiemonte.it](mailto:sede_to-agnelli@its-agroalimentarepiemonte.it)

Direttore del centro: Dott. Seri Francesco

Coordinatore di corso: Dott.ssa Zambruno Silvia



ITS  
**AGROALIMENTARE**  
PER IL PIEMONTE





