

AGRIFOOD TECH: TERRITORY, COMMUNICATION, COMMERCIAL AND WEB-MARKETING

MODULI DIDATTICI

AREA	MODULO	ORE 1° anno	ORE 2° anno	Totale modulo	Totale area
CONTENUTI DI BASE	Informatica	30	30	60	220
	Inglese e Business English	80	80	160	
CONTENUTI TRASVERSALI	Filiera del Made in Italy	80	--	80	304
	Legislazione alimentare e ambientale (Nome comunitarie regionali – nazionali, HACCP)	30	30	60	
	Economia e Gestione aziendale (Analisi dei costi – indici di bilancio, strumenti per le scelte strategiche)	30	30	60	
	Marketing (Strategie di comunicazione e promozione tipicità locali e turismo)	40	40	80	
	Sicurezza sul lavoro	16	8	24	
COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI	Gestione dei processi di produzione e trasformazione (Attività pratiche in cucina) *	150	150	300*	440
	Barman, Analisi sensoriale, corso sommelier (Attività pratiche in sala) *	150	150	300*	
	Scienze degli alimenti	30	30	60	
	Psicologia del cliente	20	20	40	
	Public speaking – postura, portamento, moda e stile	20	20	40	
TIROCINI, SEMINARI E VISITE AZIENDALI	Tirocinio			800	836
	Partecipazione fiere, seminari ed eventi	36		36	
ESAME DI STATO	Prove: scritta, pratica ed orale		15		15
TOTALE ORE					1.815

* Due gruppi distinti, modulo alternativi tra loro.