



Corso di **laurea triennale** in
Tecnologie Alimentari ed Enologiche
Indirizzo Enogastronomico



CAMPUS
Etoile
ACADEMY
by ROSSANO BOSCOLO

Campus Etoile Academy
Largo della Pace, 1
01017 Tuscania (VT)
Tel. +39 0761 445160
info@campusetoile.com
www.scuoladicucinaetoile.com



Università degli Studi della Tuscia
Via Santa Maria in Gradi, 4
01100 Viterbo
Tel. +39 0761 357798
www.unitus.it

Scopri il programma ed iscriviti al corso



CAMPUS
Etoile
ACADEMY
by ROSSANO BOSCOLO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
Tuscia

Tecnologie Alimentari ed Enologiche

Il primo Corso di Laurea (L-26) in Italia con rilascio di Qualifica Professionale di **Esperto della Produzione di Pasti**

La preparazione tecnico-scientifica unita alla creatività dell'arte culinaria

Questo innovativo corso di laurea affianca all'attività accademica classica un **percorso di laboratorio interamente pratico** incentrato sulle **scienze gastronomiche applicate**, con profilo di Cuoco professionista, che garantirà l'ottenimento di un diploma di laurea triennale in "Tecnologie Alimentari ed Enologiche" e della **qualifica professionale in "Esperto della Produzione di Pasti"**. Il laboratorio pratico verrà svolto presso la prestigiosa scuola di gastronomia **Etoile Academy** e gli insegnamenti pratici e teorici verranno suddivisi nei **tre anni** del corso di laurea.



Insegnamenti del corso di laurea

Attività di laboratorio

I° anno

- Matematica
- Fisica
- Biologia e microbiologia
- Chimica
- Diritto alimentare europeo
- Operazioni unitarie della tecnologia alimentare
- Lingua inglese
- Genetica della vite

I° anno

- Il mestiere del cuoco e la cucina
- I principi nutritivi sotto l'aspetto pratico
- Metodi di cottura e di conservazione degli alimenti
- Gli ortaggi
- Il pesce
- La carne
- La pasta fresca

II° anno

- Tecnologie alimentari
- Biochimica e analisi di alimenti
- Microbiologia alimentare
- Qualità delle produzioni arboree
- Economica agroalimentare
- Difesa delle derrate alimentari

II° anno

- Uova e crepes
- I cereali e i legumi
- I grassi e la frittura
- I Fondi, i brodi e le salse
- Primi piatti e risotti
- Cucina vegetariana

III° anno

- Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati
- Tecnologie di conservazione, condizionamento e distribuzione degli alimenti
- Storia, cultura e linguaggi del cibo
- Tecnologie gastronomiche
- Logistica della ristorazione
- Scienza dell'alimentazione
- Insegnamenti a libera scelta dello studente

III° anno

- I secondi piatti della tradizione italiana ed internazionali
- Buffet e banchetti
- Progettazione di un menù e food cost management
- Principali diete moderne (macrobiotica, eubiotica, ecc.)
- Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro
- Il mondo vino
- La pasticceria di base

Nato dalla collaborazione tra:



Riconosciuto da:

