

ALLEGATO 2 – MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
ELENCO INSEGNAMENTI e ATTIVITA' LABORATORIALI L-12
CAMPUS CIELS –CAST
INDIRIZZO IN OSPITALITA' E CUCINA – sede di BRESCIA
A.A. 2026/2027

INSEGNAMENTO	SSD	TIPO INSEGNAMENTO	ORE	PERIODO DI ATTIVAZIONE	ANNO DI CORSO	SEMESTRE	SEDE DI ATTIVAZIONE
Scienza della nutrizione e igiene alimentare	AGRI-08/A	Insegnamento Affine	36	Semestrale	1	-	Brescia
Hospitality e Management	ECON-07/A	Insegnamento Affine	36	Semestrale	1	-	Brescia
Laboratorio di Ristorazione e Cucina Italiana: <ul style="list-style-type: none"> • Strumentistica • Esercitazioni ed Attività pratiche di Preparazione fondi • Esercitazioni ed Attività pratiche di preparazione primi piatti • Tecniche di preparazione, conservazione e trasformazione degli alimenti • Tecnica, gestione e preparazione degli ambienti di lavoro 	AGRI-08/A	Attività Laboratoriale	150	Annuale	1	-	Brescia
Laboratorio di Food & Beverage Management <ul style="list-style-type: none"> • Abilità e protocolli istituzionali di sala • Tecniche di produzione della miscelatura delle bevande • Tecniche di gestione di Sommelier 	AGRI-08/A	Attività Laboratoriale	150	Annuale	1	-	Brescia
Sociologia dell'alimentazione e biodiversità	GSPS-08/B	Insegnamento Affine	36	Semestrale	2	-	Brescia

Cucina, tecnologia e scienze alimentari	AGRI-07/A	Insegnamento Affine	36	Semestrale	2	-	Brescia
Laboratorio processi produttivi e lavorazione della filiera della carne <ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni ed attività pratiche di preparazione delle carni Monitoraggio, selezione e valutazione dei criteri di qualità 	AGRI-08/A	Attività Laboratoriale	150	Annuale	2	-	Brescia
Laboratorio processi produttivi e lavorazione della filiera ittica <ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni e Attività pratiche di preparazione delle specie ittiche Monitoraggio, selezione e valutazione dei criteri di qualità 	AGRI-08/A	Attività Laboratoriale	150	Annuale	2	-	Brescia
Laboratorio di Pasticceria e Arte Bianca: LABORATORI DI PASTICCERIA <ul style="list-style-type: none"> Tecnica, Gestione e preparazione degli ambienti di lavoro Strumentistica Esercitazioni ed Attività pratiche di Pasticceria per prima colazione Esercitazioni ed Attività pratiche di biscotteria da thè e pralineria Esercitazioni ed Attività pratiche dolciarie Esercitazioni ed Attività pratiche di Gelateria e sorbetteria Monitoraggio, selezione e valutazione dei Criteri di qualità LABORATORIO DI ARTE BIANCA <ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni ed Attività pratiche di impasto e lievitazione 	AGRI-07/A	Attività Laboratoriale	225	Annuale	3	-	Brescia

<ul style="list-style-type: none"> Esercitazioni ed Attività pratiche di Prodotti lievitati e speciali per la ristorazione. Monitoraggio, selezione e valutazione dei Criteri di qualità 							
Marketing e management della ristorazione	ECON-07/A	Insegnamento Affine	36	Semestrale	3	-	Brescia

Padova, 20/03/2025

Il Direttore Generale
Prof. Simone Borile


