

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- **Enogastronomia (Cucina - Pasticceria)**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**

nelle quali il profilo viene orientato e declinato secondo il quadro orario che segue.

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE										
			Enogastronomia Cucina-Pasticceria			Servizi di sala e di vendita			Accoglienza turistica		
	1° biennio		2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno
ANNO DI CORSO	1°	2°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	3°	4°	5°
Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3 (1^)	3 (1^)	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Seconda lingua	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica	4 (1^)	4 (1^)	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
RC o Alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2									
Scienza degli alimenti	2 (1^)	2 (1^)									
Geografia	1	1									
Sc. Integrate (sc. Naturali)	1	2									
TIC	2 (1^)	1 (1^)									
Laboratorio Informatica	2**^	2**^									
Laboratorio settore cucina	3**(°)^	3**(°)^	7**	5**	4**		2**	2**			
Laboratorio settore sala e vendita	3**(°)^	3**(°)^		2**	2**	7**	5**	4**			
Laboratorio accoglienza turistica	3**^	3**^							7**	5**	4**
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3	4	3	3	4	2	2
<i>Di cui in compresenza</i>			2*			2*			2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	4	5	5	4	6	6
Tecniche di comunicazione										2	2
Totale	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

^ ore in compresenza

* Sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli ITP

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

(°) Attività didattiche organizzate in squadre