

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
		3°	4°	5°	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Scienze degli alimenti	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Totale complessive ore	33	32			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
di cui in presenza			1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
di cui in presenza			1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita			6	4	4
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
di cui in presenza			1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
Totale ore			32	32	32

ARTICOLAZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
di cui in compresenza				2	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di pasticceria			9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	2
di cui in compresenza				2	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
Totale ore			32	32	32

I e FP

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE Qualifica Regionale

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ore			
	BIENNIO		3° ANNO CUCINA	3° ANNO SALA
	1°	2°	3°	3°
Lingua e letteratura italiana	3	3	4	4
Lingua inglese	2	2	2	2
Storia	2	2	2	2
Francese	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	3	3
Scienze integrate	2	2		
Scienze degli alimenti	2	2	3	3
Laboratorio Cucina	5	5	9	
Laboratorio Sala	5	5		9
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32

Sono obbligatorie n.360 ore di stage (9 settimane) da svolgere:

- Durante il 2° anno n. 240 ore
- Durante il 3° anno n. 120 ore

Al fine di potenziare le competenze di base nel 1° e 2° anno, gli studenti seguiranno 50 ore annue di lezione aggiuntive così suddivise:

- 15 ore di Matematica
- 15 ore di Italiano
- 20 ore di Inglese

Il monte ore di lezione settimanale sarà di 34 ore.

Gli studenti interessati a rientrare nel percorso dell'istruzione dopo l'Esame di Qualifica del 3° anno, al fine di conseguire al 5° anno il diploma di tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia o per l'Ospitalità Alberghiera, durante il 3° anno dovranno seguire 50 ore aggiuntive così suddivise:

- 20 ore di Chimica
- 20 ore di Accoglienza Turistica
- 10 ore di Fisica

Il monte ore di lezione settimanale sarà di 34 ore.