



Istituto Professionale – Settore Servizi

indirizzo - **SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

articolazione **ENOGASTRONOMIA**

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Qualifica rilasciata al termine del 3°anno: **Operatore della ristorazione: addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e alla preparazione dei pasti.**

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Attività e Insegnamenti					
Obbligatori di indirizzo					
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. cucina	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. Sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
articolazione "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. Sala e vendita				2	2
Totale ore insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
articolazione "SERVIZI DI SALA E VENDITA"*					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. Sala e vendita			6	4	4
Totale ore insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.