

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Quadro orario Biennio comune

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	1° ANNO	2° ANNO
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	2	--
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	--	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
SCIENZE INTEGRATE	4	4
TIC	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRESENTAZIONE GRAFICA	2	2
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	6

Al termine del secondo anno le allieve e gli allievi potranno scegliere uno dei tre seguenti percorsi:

Enogastronomia settore cucina

Bar – Sala e vendita

Accoglienza turistica e promozione del territorio

Quadro orario area generale triennio

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Percorso : Enogastronomia settore cucina

	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4

Ore di compresenza 4 settimanali: B020 Laboratorio enogastronomia e cucina con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)*

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Percorso Bar- sala e vendita

	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio enogastronomia cucina	0	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	6*	4*	4*
Laboratorio accoglienza turistica	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Inglese per scopi specifici	2	2	0

Ore di compresenza 4 settimanali: B021 Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)*

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera			
Percorso: Accoglienza turistica e Promozione del territorio			
	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	0	0
Laboratorio accoglienza turistica	6	4	4
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione	0	2	2
Arte e territorio	0	3*	2*
Inglese per scopi specifici	2	2	2
Totale ore	18	18	18
<i>Ore di 4 settimanali: B019* Laboratorio accoglienza turistica con Diritto e Tecniche Amministrative / Arte e territorio (Nota Ministeriale 14/6/2018)</i>			

Il diplomato nel percorso Enogastronomia settore cucina

- Possiede una conoscenza approfondita della filiera dell'enogastronomia
- Opera nel sistema produttivo promuovendo e valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze gastronomiche
- È in grado di produrre, trasformare e conservare i prodotti enogastronomici e sa curare la presentazione dei prodotti enogastronomici, utilizzando adeguate tecniche di comunicazione e relazione orientate al cliente

Il diplomato nel percorso Bar- sala e vendita

- Organizza l'erogazione e la commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici
- È in grado di adeguare alle richieste dei mercati la produzione e la vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Sa utilizzare adeguate tecniche di comunicazione per valorizzare e promuovere i prodotti del territorio
- Nel settore bar sa utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico e nutrizionale
- Con idonee attrezzature, prepara bevande miscelate elaborate

Il diplomato in questi percorsi potrà :

- Inserirsi nel mondo del lavoro: imprese ristorative, ristorazione collettiva e commerciale, pasticcerie, navi da crociera, centri di formazione
- Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea

Il diplomato nel percorso Accoglienza turistica e Promozione del territorio

- Gestisce e coordina tutte le attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti delle strutture ricettive
- Sa organizzare i diversi servizi in relazione alle esigenze dei clienti
- Sa progettare servizi turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintende alla gestione economica e finanziaria delle aziende turistico-alberghiere

Il diplomato potrà:

- Inserirsi nel mondo del lavoro: in imprese alberghiere, agenzie di viaggio, servizi accoglienza presso imprese turistiche, centri congressi e poli fieristici, presso uffici e enti di promozione turistica del territorio; come animatore turistico in villaggi turistici e navi da crociera, come guida turistica o accompagnatore turistico previo superamento di un esame regionale
- Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea