nuovo corso

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il diploma di qualifica sin dal terzo anno offre subito all'allievo la possibilità di un diretto inserimento nel mondo del lavoro; Il biennio post-qualifica, con l'ottenimento del diploma di stato, consente l'accesso alle facoltà universitarie, l'iscrizione alle Camere di Commercio come agente e l'ottenimento di una licenza di esercizio per attività in campo turistico ed alberghiero.

MATERIE BIENNIO COMUNE DI QUALIFICA	CLASSI I	II
Religione o att. alternative	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Inglese	3	3
Francese	2	2
Matematica	4	4
Diritto	2	2
Scienze della terra-biologia	2	2
Scienze integr. Fisica-Chimica	2	2
Scienze degli alimenti	2	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
Sc. Motorie - sportive	2	2
TOTALE ORE	32	32

nuovo corso

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE comuni alle 3 articolazioni	CLASSI III	IV	V
Religione/ att. alternative	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie - sportive	2	2	2
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA			
Seconda lingua straniera (francese, tedesco, spagnolo)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomia - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomia - settore sala e vendita	-	2	2
Diritto e tecniche amministr. struttura ricettiva	4	5	5
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA			
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomia - settore cucina	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomia - settore sala e vendita	6	4	4
Diritto e tecniche amministr. struttura ricettiva	4	5	5
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Diritto e tecniche amministrione struttura ricettiva	4	6	6