

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le competenze tecniche, economiche e normative dell'**ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**, consentono di intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, di progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opportunità dopo il diploma:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie.
- Corsi professionali post-diploma.
- Lavoro dipendente o autonomo nel campo della ristorazione e del settore alberghiero.

MATERIE

| | 1° BIENNIO | |
|--------------------------------|------------|----|
| | I | II |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 |
| Francese | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 |
| Geografia | 1 | / |
| Diritto | 2 | 2 |
| Scienze degli alimenti | 2 | 2 |
| Scienze della terra - Biologia | 2 | 2 |
| Scienze (Fisica/Chimica) | 2 | 2 |
| Laboratorio di cucina | 2 | 2 |
| Laboratorio di sala | 2 | 2 |
| Laboratorio di accoglienza | 2 | 2 |
| Scienze Motorie - sportive | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 |

() ore in laboratorio

Dopo il secondo anno l'alunno, in base alle personali attitudini, sceglie una delle articolazioni a fianco indicate.



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Enogastronomia

MATERIE

| | 2° BIENNIO 5° ANNO | | |
|---|--------------------|------|---|
| | III | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Francese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive | 4 | 5 | 5 |
| Scienze dell'alimentazione | 4(1) | 3(1) | 3 |
| Laboratorio di cucina | 6 | 4 | 4 |
| Laboratorio di sala | / | 2 | 2 |
| Scienze motorie - sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |

() ore in laboratorio

Prodotti dolciari artigianali e industriali

MATERIE

| | 2° BIENNIO 5° ANNO | | |
|--|--------------------|------|------|
| | III | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Francese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive | / | 2 | 2 |
| Scienze dell'alimentazione | 3(1) | 3(1) | 3 |
| Laboratorio di cucina sett. pasticceria | 9 | 3 | 3 |
| Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari | / | 3(1) | 2(1) |
| Tecniche di organizzazione/gestione dei processi prod. | 2 | 3 | 4 |
| Scienze motorie - sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |

() ore in laboratorio

Accoglienza turistica

MATERIE

| | 2° BIENNIO 5° ANNO | | |
|---|--------------------|------|---|
| | III | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Francese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tec. Ammin. Strutture ricettive | 4 | 6 | 6 |
| Scienze dell'alimentazione | 4(1) | 2(1) | 2 |
| Laboratorio di accoglienza | 6 | 4 | 4 |
| Tecniche di comunicazione | / | 2 | 2 |
| Scienze motorie - sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |

() ore in laboratorio

Servizi di sala e vendite

MATERIE

| | 2° BIENNIO 5° ANNO | | |
|-------------------------------|--------------------|------|---|
| | III | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Francese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Geografia | / | / | / |
| Diritto | / | / | / |
| Diritto e amministrazione | 4 | 5 | 5 |
| Scienze degli alimenti | / | / | / |
| Scienza dell'alimentazione | 4(1) | 3(1) | 3 |
| Laboratorio di cucina | / | 2 | 2 |
| Laboratorio di sala e vendita | 6 | 4 | 4 |
| Scienze motorie - sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |

() ore in laboratorio