

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
Informatica TIC	2*	2*
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

L'articolazione **ENOGASTRONOMIA** potenzia le competenze volte alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nell'opzione **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI** si valorizza la produzione e la presentazione di prodotti dolciari e da forno.

L'articolazione **SERVIZI DI SALA E VENDITE** potenzia le competenze comunicazionali e relazionali.

L'articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA** promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



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