



ENOGASTRONOMIA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cuoco
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

QUADRO ORARIO

MATERIA	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	5	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
TIC	1	2			
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria	6	5	5
Lab. di servizi enogastronomici - sala e vendita	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* I laboratori di cucina e sala si svolgono a settimane alternate



- Al termine del quinto anno si consegue un **diploma di maturità** con qualifica di tecnico dei servizi di ristorazione, che permette di accedere a un percorso universitario o a opportunità lavorative di alto profilo



- **Possibilità di passare al corso serale** di enogastronomia con curvatura sala e vendita



PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei processi produttivi del settore dolciario
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Pasticcere
- Addetto alla panificazione
- Gestore di locali di pasticceria e panetteria
- Consulente di industrie alimentari e dolciarie

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

QUADRO ORARIO

MATERIA	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	5	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
TIC	1	2			
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria			
Lab. di servizi enogastronomici - sala e vendita	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Laboratorio di arte bianca e pasticceria			6	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecn. organizz. e gestione proc. produttivi				2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* I laboratori di cucina e sala si svolgono a settimane alternate



- Al termine del quinto anno si consegue un **diploma di maturità** con qualifica di tecnico dei servizi di ristorazione, che permette di accedere a un percorso universitario o a opportunità lavorative di alto profilo



- **Possibilità di passare al corso serale** di enogastronomia con curvatura sala e vendita



SALA E VENDITA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Tecniche di servizio di sala bar e gestione del cliente
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cameriere
- Sommelier
- Barman
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

QUADRO ORARIO

MATERIA	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	5	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
TIC	1	2			
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria		2	2
Lab. di servizi enogastronomici - sala e vendita	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria	6	5	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* I laboratori di cucina e sala si svolgono a settimane alternate



- Al termine del quinto anno si consegue un **diploma di maturità** con qualifica di tecnico dei servizi di ristorazione, che permette di accedere a un percorso universitario o a opportunità lavorative di alto profilo



- **Possibilità di passare al corso serale** di enogastronomia con curvatura sala e vendita



ACCOGLIENZA TURISTICA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative del turismo
- Tecniche di gestione dell'accoglienza
- Gestione delle aziende turistiche
- Tecniche di comunicazione in lingua straniera

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Receptionist
- Addetto all'accoglienza di ristoranti, alberghi, fiere, congressi
- Addetto o gestore di agenzia di viaggi o tour operator
- Guida turistica
- Animatore
- Interprete turistico
- Consulente presso enti di promozione turistica

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

QUADRO ORARIO

MATERIA	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2			
Scienza degli alimenti (1 ora in compresenza con Acc. Turistica)	2	2	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
TIC (1 ora in compresenza con Acc. Turistica)	2	2			
Lab. di servizi enogastronomici - cucina	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria			
Lab. di servizi enogastronomici - sala e vendita (1 ora in compresenza con Acc. Turistica)	3 lab. * + 1 teoria	3 lab. * + 1 teoria			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	6	6	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecniche della comunicazione			2	2	2
Arte e territorio			1	1	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* I laboratori di cucina e sala si svolgono a settimane alternate



- Al termine del quinto anno si consegue un **diploma di maturità** con qualifica di tecnico dei servizi di ristorazione, che permette di accedere a un percorso universitario o a opportunità lavorative di alto profilo



- **Possibilità di passare al corso serale** di enogastronomia con curvatura sala e vendita