

Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Il percorso di studi statale si sviluppa in cinque anni articolati in due bienni ed in un quinto anno conclusivo. Al termine del primo biennio (fine della seconda classe), lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

Si prevedono partecipazioni a manifestazioni speciali e percorsi di alternanza scuola-lavoro nelle classi quarte e quinte.

QUINQUENNIO

	DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
		1° biennio		2°biennio		5°anno
		1	2	3	4	5
AREA COMUNE	lingue e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	lingua inglese	3	3	3	3	3
	storia	2	2	2	2	2
	matematica	4	4	3	3	3
	diritto ed economia	2	2			
	scienze della terra e biologia	2	2			
	scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	fisica	2				
	chimica		2			
	scienze degli alimenti	2	2			
	lab.serv. enog.- sett. Cucina	2	2			
	lab.serv. enog.- sett. Sala e vendita	2	2			
	lab.serv.di Accoglienza Turistica	2	2			
	seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
	ORE TOTALI	32	32			
ENOGASTRON	scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
	<i>di cui di presenza</i>			2		
	diritto e tecn. ammin. strutt. ricett.			4	5	5
	lab.serv. enog.- sett. Cucina			6	4	4
	lab.serv. enog.- sett. Sala e vendita				2	2
	ORE TOTALI			32	32	32
SALA VENDIT	scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
	<i>di cui di presenza</i>			2		
	diritto e tecn. ammin. strutt. ricett.			4	5	5
	lab.serv. enog.- sett. Cucina				2	2
	lab.serv. enog.- sett. Sala e vendita			6	4	4
	ORE TOTALI			32	32	32
ACC.TURISTIC	scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
	<i>di cui di presenza</i>			2		
	diritto e tecn. ammin. strutt. ricett.			4	6	6
	tecniche di comunicazione				2	2
	lab.serv.di Accoglienza Turistica			6	4	4
	ORE TOTALI			32	32	32