

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA							
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA							
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA							
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA							
TITOLO DI STUDIO				DURATA DEL CORSO:			
DIPLOMA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE –				cinque anni			
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA ALBERGHIERA							
Area di istruzione generale	DISCIPLINE		1° biennio		2° biennio		quinto anno
			1°	2°	3°	4°	5°
		Lingua 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 integrate (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 Indirizzo	ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA						
	<p>A conclusione del percorso quinquennale il diplomato ha competenze che lo mettono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture • turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela mettere in atto strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione dei servizi enogastronomici per valorizzare la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione 						
		Scienze integrate (Fisica)	2		-	-	-
		Scienze integrate (Chimica)	-	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	6	4	4
		Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
		Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	2
		Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6
	Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2	

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
<p>A conclusione del percorso quinquennale il diplomato ha competenze che lo mettono in grado di: svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati della clientela; valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale</p>					
Scienze integrate (Fisica)	2		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
<p>A conclusione del percorso quinquennale il diplomato ha competenze che lo mettono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici • operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali • individuare le nuove tendenze gastronomiche 					
Scienze integrate (Fisica)	2		-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	3	3
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5