

ISTITUTO PROFESSIONALE - SETTORE SERVIZI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO E OSPITALITA' ALBERGHIERA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE "A. VEGNI" LOC. CENTOIA, CAPEZZINE DI CORTONA www.isisvegni.edu.it/wordpress/

Il professionale alberghiero forma personale specializzato destinato a ricoprire ruoli specifici nel settore turistico-ricettivo e della ristorazione. Il percorso formativo prevede le seguenti articolazioni: enogastronomia, produzione dolciaria, servizi di sala e vendita e accoglienza turistica. Le dotazioni laboratoriali sono costituite da: laboratori di cucina e pasticceria - sala ristorante e locale bar - front-office alberghiero. È prevista la partecipazione a stage presso ristoranti, bar, pasticcerie, alberghi, agenzie di viaggio, musei o in altre strutture.

QUADRI ORARI:

Insegnamenti	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto, Economia, E. Civica	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2				
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Tecnologie per l'informazione e la Comunicazione	2	2			
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze degli Alimenti	2	2			
Laboratorio Enogastronomia - Cucina	2+(4)	2+(2)			
Laboratorio Servizi Sala e Vendita	2+(1)	2+(2)			
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)			
Totale	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza.

Insegnamenti	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
ENOGASTRONOMIA - CUCINA					
Scienza e Cultura degli Alimenti			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura Ricettiva			4	5	5
Lab. Enogastronomia- Cucina			6+(1)	4+(1)	4
Lab. Servizi sala e Vendita				2	2
ENOGASTRONOMIA - PRODUZIONE DOLCIARIA, ARTIGIANALE, INDUSTRIALE					
Scienza e Cultura degli Alimenti			3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative				2	2
Lab. Enogastronomia- Settore Pasticceria			9	3	3
Analisi e Controlli chimici dei prodotti dolciari				3	2
SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Scienza e Cultura degli Alimenti			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva			4	5	5
Lab. Enogastronomia- settore cucina				2	2
Lab. Servizi Sala e Vendita			6+(1)	4+(1)	4
ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e Cultura degli Alimenti			4	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva			4	6	5
Tecniche di Comunicazione				2	2
Lab. Servizi Sala e Vendita			6+(1)	4+(1)	4
Laboratorio servizi di Accoglienza Turistica			6+(1)	4+(1)	4
Totale	33	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza.

