

## DISCIPLINE COMUNI DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

	1° biennio		2° biennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e lettere italiane	4	4	4	4	4
I <sup>a</sup> lingua e cultura straniera	3	3	2	3	3
II <sup>a</sup> Lingua e cultura straniera	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica e informatica	4	4	3	3	3
Scienze integrate (Fisica)	1				
Diritto/economia	2	2			
Scienze integrate (Chimica)		1			
Scienze della terra e biologia	1	1			
Religione	1	1	1	1	1
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2			
Accoglienza Turistica	2+1 <sup>1</sup> +1 <sup>4</sup>	3 + 1 <sup>1</sup> +1 <sup>4</sup>			
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	4 + 1 <sup>2</sup> +1 <sup>3</sup>	4 + 1 <sup>2</sup> +1 <sup>3</sup>			
Settore sala e vendita					
	32	32			

1. Compresenza con Francese

2. Compresenza con Scienze

3. Compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione 4. Compresenza con TIC



## AREA INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Alla fine del 2° anno l'alunno sceglierà una delle tre articolazioni proposte dall'offerta formativa per un complessivo di 14 ore, da aggiungere alle 18 delle discipline comuni.

Articolazione "Enogastronomia"			
	3°	4°	5°
<b>Cucina</b>	6+1 <sup>1</sup>	4	4+1 <sup>1</sup>
sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia	5	3	3

Articolazione "Servizi di sala e di vendita"			
	3°	4°	5°
<b>Sala e vendita</b>	6+1 <sup>1</sup>	4	4+1 <sup>1</sup>
Cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia	5	3	3

Articolazione "Accoglienza turistica"			
	3°	4°	5°
<b>Accoglienza Turistica</b>	7+1 <sup>2</sup>	4+1 <sup>1</sup>	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecnica della comunicazione	2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione Enogastronomia		2	2
Arte e territorio	2		

1 Compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione

2 arte e territorio

L'Istituto è dotato di laboratori di cucina e pasticceria, sala ristorante e bar, informatica e di ricevimento, laboratori di scienza degli alimenti, linguistico multimediale, auditorium e palestra coperta.

Al termine del 3° anno è possibile conseguire la qualifica professionale sulla base dell'accordo in Conferenza Stato-Regione. La qualifica è valida per l'inserimento lavorativo e per il proseguimento degli studi.



### SBOCCHI IPSEOA

Accesso ai corsi universitari con particolare riferimento ai corsi in Economia del Turismo

Impiego nelle strutture ricettive ed alberghiere

Impiego nel settore dei servizi turistici (guida turistica, tour operator, animatore, interprete turistico).

Accesso ai concorsi pubblici del comparto scuola per il profilo di:

Docente I.T.P

Assistente Tecnico

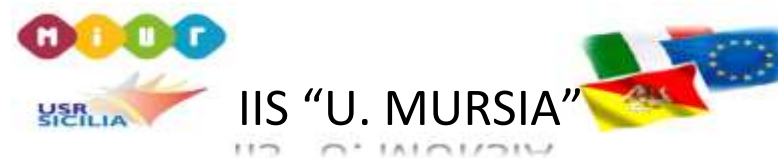
## CPIA

Il corso serale rappresenta un'opportunità unica per l'utenza degli adulti già occupati o in cerca di occupazione, per costruire, consolidare o riconvertire la propria formazione professionale. Il corso offre l'opportunità di conseguire il diploma quinquennale nel settore "Servizi Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

il Corso di Istruzione degli Adulti si propone di realizzare un ambiente formativo, di apertura e disponibilità, che favorisca in ciascun individuo interessi e desiderio di nuove conoscenze, aiuti a rafforzare l'autostima e faciliti la capacità di relazionarsi con gli altri.

L'obiettivo è quello di fornire al bacino di utenza della scuola un riferimento che sia nel contempo di carattere formativo e di sviluppo culturale e professionale, in un rapporto sinergico con il territorio e con le richieste del mondo produttivo.

Possono iscriversi ai Corsi di Istruzione degli Adulti tutti coloro abbiano compiuto i 18 anni di età e che sono in possesso della certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione della scuola secondaria di 1° grado.



## IPSEOA

L'offerta formativa  
dell'indirizzo  
**Servizi per l'enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera**  
comprende tre articolazioni

Enogastronomia  
indirizzo Cucina



Servizi di Sala e Vendita

Accoglienza Turistica

