

## Percorso Enogastronomia

Nel Percorso Enogastronomia gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.



Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore	III	IV	V
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale*	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165	
	Laboratorio enogastronomico cucina	0/231	0/231	0/198	
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132	
Totale area di indirizzo di cui in compresenza			594	594	594
				132	

594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali

## Percorso Accoglienza Turistica

Nel Percorso Accoglienza turistica vengono acquisite le competenze per 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. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.



Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore	III	IV	V
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale*	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165	
	Laboratorio di accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165	
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132	
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66	
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99	
Totale area di indirizzo di cui in compresenza			594	594	594
				132	

(594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)

## I nostri LABORATORI

I docenti, attraverso il laboratorio, hanno la possibilità di guidare l'azione didattica per "situazioni-problema" e di utilizzare strumenti per orientare e negoziare il progetto formativo individuale con gli studenti, che consente loro di acquisire consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza.

I Laboratori di **CUCINA** e **PASTICCERIA** sono dotati di tutte le più moderne attrezzature e consentono lo svolgimento di esercitazioni pratiche motivanti e coinvolgenti.

Nei laboratori di **SALA** e **BAR**, si svolgono simulazioni di situazioni reali, sia al bar sia in sala, che favoriscono un apprendimento basato sullo "apprendere facendo".

Nei laboratori di **ACCOGLIENZA TURISTICA**, gli allievi si calano in modo realistico nei diversi ruoli professionali nell'ambito di: uffici turistici, agenzie di viaggio e strutture ricettive.

Ben due Laboratori di **INFORMATICA** e un'**AULA 3.0** permettono agli studenti di svolgere molte e diverse attività didattiche, sempre sotto la guida del docente.

Nei laboratori di **LINGUE STRANIERE** gli studenti svolgono, in un ambiente stimolante e interattivo, molte importanti attività come ascolto di brani in cuffia, visione di brevi filmati e svolgono esercizi auto-correttivi con i software della scuola.

L'Istituto dispone anche di laboratori per le **SCIENZE INTEGRATE** dove è possibile letteralmente "toccare con mano" quanto appreso in teoria.

## Quadro orario biennio comune

AREA GENERALE		N° ore settimanali per classe	
Assi culturali	Discipline	I	II
Linguaggi	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
Matematico	Matematica	3	4
	Storico sociale	1	1
Scienze motorie	Storia	1	1
	Geografia	1	1
	Diritto ed economia	2	2
RC		2	2
AREA DI INDIRIZZO			
Linguaggi	Seconda lingua straniera	2	2
Scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate Biologia	2	2
	Scienza degli alimenti	2	2
	TIC	2	1
	Lab. Cucina	2	2*
	Lab. sala e vendita	3	3 (**)
	Lab. accoglienza turistica	2	2 (**)

\* più le ore in compresenza

\*\*1 ora in più a sala sulle classi prime di cucina e sala per qualifica; un'ora in più ad accoglienza turistica sulla classe prima di accoglienza per qualifica

## TRIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali corrispondenti a 14 ore settimanali)

AREA GENERALE		N° ore annuo per classe		
Assi culturali	Insegnamenti	III	IV	V
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternativa	33	33	33
	Totale area generale	462	462	462

## Percorso Pasticceria e Gelateria

Nel Percorso Pasticceria gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno. Al termine, il diplomato sarà in grado di operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici di pasticceria e panetteria, valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore dolciario.



Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore	III	IV	V
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale*	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165	
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165	
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132	
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66	
Totale area di indirizzo di cui in compresenza			594	594	594
				132	

594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali

## Percorso Bar, Sala e Vendita

Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore	III	IV	V
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera		99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale*	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165	
	Laboratorio enogastronomico Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165	
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132	
Totale area di indirizzo di cui in compresenza			594	594	594
				132	

594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali

Nel Percorso Servizi di sala e di vendita gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.



