



L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni: *Enogastronomia*, *Servizi di sala e di vendita* e *Accoglienza turistica*, nelle quali il profilo viene orientato e declinato. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato matura i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze: *Enogastronomia*: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, etc; predisporre menu coerente con il contesto e le esigenze della clientela, etc.; *Servizi di sala e di vendita*: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerente con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; *Accoglienza Turistica*: utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.

I.P.S.S.E.O.A.

MATERIE D'INSEGNAMENTO	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
	1°	2°	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	-	-	-
DIRITTO	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	18	18			
AREA DI INDIRIZZO					
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3/4
TIC-INFORMATICA	1	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE <small>(Scienza della terra e biologia)</small>	1	1	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA	-	1	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - FISICA	1	-	-	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			0/5	0/4	0/5

EDUCAZIONE CIVICA : l'insegnamento prevede 33 ore l'anno da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti

	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
MATERIE D'INSEGNAMENTO	1°	2°	3°	4°	5°
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			3/4	3/4	3/4
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA*	2	2	0/7	0/7	0/6
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA*	2	2	0/7	0/6	0/5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	2	0/7	0/6	0/5
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14			

*Con il decreto ministeriale di cui all'art.8, comma 4, lettera "a" è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

COMPRESENZE	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
LSE - Sala vendita	1 con sc.terra - 1 acc. tur.	1 con sc.terra- 1 con L. francese
LSE - Enogastronomia	1 con fisica- 1 sc. alimenti	1 con sc. alimenti - 1 con chimica
LSE - Accoglienza turistica	1 con sala - 1 con tic	1 con sala- 1 con tic

Al termine del primo biennio (fine della seconda classe), lo studente sceglierà il proprio percorso tra le seguenti macroaree di filiera: Accoglienza turistica, Enogastronomia, Servizi di sala - vendita.

In riferimento al Digs n. 61/17 dell'anno scolastico 2020/21 subirà note voli variazioni anche il quadro orario del biennio (si allega la nuova tabella.) Di seguito viene riportato anche il quadro orario tuttora in vigore. QUADRO ORARIO NUOVO BIENNIO ORDINAMENTO.



I corsi serali ideati per rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo, prevedono percorsi didattici flessibili, che li differenziano sensibilmente dai corsi previsti per l'utenza diurna. Le loro peculiarità si possono individuare in questi quattro punti fondamentali:

- riconoscimento di crediti formali, professionali e personali;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

ARTICOLAZIONE	ENOGASTRONOMIA			SALA E VENDITA			ACC.TURISTICA		
	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI	ORE SETTIMANALI
CLASSI	3	4	5	3	4	5	3	4	5
DISCIPLINA									
Laboratorio cucina	4	3	3	2		2			
Laboratorio sala e vendita		2		3	4	3			
Laboratorio acc.turistica							3	3	3
Tecniche della comunicazione								2	2

I.P.S.S.E.O.A. CORSO SERALE

DISCIPLINE GENERALI	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
	1°	2°	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3	3
STORIA	-	3	2	2	2
LINGUA E CULTURA INGLESE	2	2	2	2	2
DIRITTO ED ECONOMICA	2	-	-	-	-
MATEMATICA	3	3	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (fisica/chimica)	3	-	-	-	-
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	-	3	-	-	-
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA	2	2	-	-	-
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA	2	2	-	-	-
LABORATORIO DI SERVIZI ACC.TURISTICA	2	2	-	-	-
SECONDA LINGUA STRANIERA	-	3	3	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Scienza della terra /biologia)	3	-	-	-	-
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*	-	-	2	3	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	-	-	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA***	-	-	4	3	3
TOTALE ORE	23	24	22	22	21

*per tutte le articolazioni- ** per articolazioni enogastronomia e sala e vendita-*** per articolazione accoglienza turistica
N.B. Al totale monte ore va aggiunto quello delle materie di indirizzo del riquadro a fianco