

IND. "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" OP. DELLA RISTORAZIONE - Preparazione degli alimenti e allestimento piatto (1-2-3 ANNO) TECNICO DEI SERVIZI L'ENOGASTRONOMIA (4-5 ANNO)

AREA COMUNE	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	CLASSE				
	I	II	III	IV	V
<i>Lingua e Letteratura Italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	2	3	3	3
<i>Lingua Inglese</i>	3 (2)*	3(1)**	3 ¹	3	3
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	-	-	-
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	-	-	-	-
<i>Scienze Motorie</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione Cattolica (per coloro che se ne avvalgono)</i>	1	1	1	1	1
AREA D'INDIRIZZO – Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera					
<i>Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)</i>	1 (1)*	2	-	-	-
<i>Chimica</i>	-	2	-	-	-
<i>TIC</i>	1	2(2)*	-	-	-
<i>Seconda Lingua Comunitaria (Francese)</i>	2(1)*	2(1)**	3	3	3
<i>Scienza degli Alimenti</i>	2(2)*	2(2)*	-	-	-
<i>Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina</i>	3(+5)	2(+4)	-	-	-
<i>Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita</i>	3	2(+2)	-	-	-
<i>Lab. Servizi di Accoglienza Turistica</i>	2	2	-	-	-
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	-	-	5(1)	3	3(1)
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	-	-	3	5	5
<i>Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina</i>	-	-	7(+1)	4	4(+1)
<i>Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita</i>	-	-	-	2	2
<i>Alternanza Scuola-Lavoro (annuali)</i>	-	-	160	120	80
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; nel primo biennio 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, Cucina e Sala e vendita, ciascuna con il rispettivo docente I.T.P. nelle ore di Cucina e Sala e Vendita la classe è suddivisa in squadre. Le ore indicate tra parentesi sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza e potenziamento:

- () ore di compresenza con il docente ITP
- (+) ore di potenziamento dell'insegnamento
- (*) le 6 **ore di potenziamento** dei laboratori con il docente di Cucina in compresenza con: Alimentazione (2 ore), Sala e Vendita (1 ora); Inglese (2), Francese (1) nella classe I
- (**) le 6 **ore di potenziamento** dei laboratori con il docente di Cucina in compresenza con: TIC (2 ore), Alimentazione (2 ore) nella classe II
- (***) le 6 Ore Di Potenziamento Dei Laboratori Con Il Docente Di Sala E Vendita In Compresenza Con: Inglese (1 Ora) E Francese (1 Ora) Nella Classe II

1 Introduzione di un'ora di inglese professionale



Sedi:

"U. Patrizi" Viale A. Diaz,99 - Tel 075 8554241 - "A. Baldelli" Via Labriola,1 – Tel.075 8557877 - "F. Cavallotti" Viale A.Bologni,86 - Tel. 075 8521144

www.iiscittadicastello.edu.it