

Settore servizi - Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

DISCIPLINE	ORE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2 ** (°)	2 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2 ** (°)	2 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2**	2**			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			6**	4**	4**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita				2**	2**
ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2*		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6**	4**	4**

DISCIPLINE	ORE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°
ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
<i>di cui in compresenza</i>			2 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6**	4**	4**
Ore totali	12	12	17	17	17
<i>di cui in compresenza</i>			2*		

Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

** Insegnamento affidato al docente tecnico pratico.

(*) 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.