

Enogastronomia – CUCINA

Il “**Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**”, proveniente dalla specializzazione di “**CUCINA**” è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

DISCIPLINE AREA GENERALE	2° BIENNIO		5° ANNO
	3^CLASSE	4^CLASSE	5^CLASSE
	Ore settimanali	Ore settimanali	Ore settimanali
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
R.C./ Attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE AREA GENERALE	15	15	15
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	spazio di flessibilità entro il 35% dell’area di indirizzo		spazio di flessibilità entro il 40% dell’area di indirizzo
Scienza e Cultura dell’ Alimentazione	4 di cui 1 in compresenza ITP	3 di cui 1 in compresenza ITP	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	7 di cui 1 in compresenza Alimentazione	5 di cui 1 in compresenza Alimentazione	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	/	2	2
2^ Lingua a scelta tra: SPAGNOLO – FRANCESE - TEDESCO	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17