



I.P.S.S.A.R. SAN PELLEGRINO TERME



ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (Corsi quinquennali: biennio comune + articolazioni)

ARTICOLAZIONI:

- **ENOGASTRONOMIA**
 - **ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI (opzione)**
- **SERVIZI DI SALA E VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

CARATTERISTICHE

Esame di Stato con diploma corrispondente al 4° livello EQF

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA e nell'opzione ENOGASTRONOMIA -PRODOTTI DOLCIARI il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA, il diplomato è in grado di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera progettando prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

SBOCCHI LAVORATIVI

Filiera enogastronomia: il diplomato agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agro-alimentari.

Filiera Ospitalità Alberghiera: il diplomato svolge attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	CL. 1°	CL. 2°	CL. 3°	CL. 4°	CL. 5°	CL. 3°	CL. 4°	CL. 5°	CL. 3°	CL. 4°	CL. 5°	CL. 3°	CL. 4°	CL. 5°
	BIENNIO COMUNE	SALA E VENDITA			ENOGASTRONOMIA CUCINA			ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA			ACCOGLIENZA TURISTICA			
I.R.C.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	--	1	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
MATEMATICA	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DIRITTO	2	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
DIRITTO E TECNICHE AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	--	--	4	5	5	4	5	5	--	2	2	4	6	6
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	2	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	--	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
ANALISI E CONTR. CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	--	--	--	--	--	--	--	--	--	3	2	--	--	--
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	--	--	4	3	3	4	3	3	3	3	3	4	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E DI RELAZIONE	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	2	2
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA (*)	2	2	--	2	2	6	4	4	--	--	--	--	--	--
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - PRODOTTI DOLCIARI (*)	--	--	--	--	--	--	--	--	9	3	3	--	--	--
TECNICHE DI ORGANIZZ. E GEST. DEI PROC. PRODUTTIVI	--	--	--	--	--	--	--	--	2	3	4	--	--	--
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETT. SALA E VENDITA (*)	2	2	6	4	4	--	2	2	--	--	--	--	--	--
LABORATORIO DI SERVIZI ACCOGL. TURISTICA (*)	2	2	--	--	--	--	--	--	--	--	--	6	4	4
TOTALE	32	33	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

(*) INSEGNAMENTI TECNICO-PRATICI

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

IPSSAR San Pellegrino Terme

Viale della Vittoria 6 - 24016 - San Pellegrino Terme

Tel.: 0345/21096 - Fax: 0345/23118

Sito Web: www.ipssarsanpellegrino.it

E-mail: info@ipssarsanpellegrino.it

