



I.I.S. "Norberto BOBBIO"

"Un ambiente *sereno e dinamico* dove *costruire* il proprio futuro in modo responsabile."

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il *Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, con possibilità:

- di inserimento nel mondo lavorativo presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, comunità, catering e ristorazione collettiva, agenzie di viaggi, centri congressuali;
- di svolgere la libera attività professionale;
- di aprire un esercizio commerciale nel settore enogastronomico ed alberghiero;
- di proseguire gli studi universitari, sia nelle facoltà scientifiche sia in quelle umanistiche.

QUADRO ORARIO BIENNIO

	Discipline	I anno	II anno
AREA GENERALE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Storia	2	2
	Matematica	4	4
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze integrate	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Fisica	2	
	Chimica		2
	Scienze degli alimenti	2	2
	Laboratorio 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
	Totale ore settimanali	32	32

All'atto dell'iscrizione lo studente può scegliere tra le articolazioni seguenti a seconda che, per attitudini e interessi lavorativi, prediliga le attività di cucina, sala e vendita oppure di accoglienza turistica.

In regime di sussidiarietà è ancora possibile, al termine del terzo anno, sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica regionale nei settori sala/bar, cucina o ricevimento.

QUADRI ORARI

SECONDO BIENNIO E MONOENNIO CONCLUSIVO

Discipline dell' AREA GENERALE e di INDIRIZZO	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1

Oltre alle discipline previste per l'area Generale e quella di Indirizzo sono previste le seguenti discipline in base all'articolazione prescelta.

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Discipline	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
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
Totale ore settimanali	32	32	32

Articolazione SERVIZI di SALA e di VENDITA

Discipline	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
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
Totale ore settimanali	32	32	32

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

Discipline	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	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
Totale ore settimanali	32	32	32

Per **visite guidate** su appuntamento contattare la referente: professoressa Fiorenza **RAIMONDO**

tel. 011 9690670 – 334 6735036

www.iisbobbio.it – e-mail: TOIS03300V@istruzione.it

Sede Istituto Tecnico e Professionale: Via Porta Mercatoria 4/B- 10041 Carignano (TO)