



I.I.S. "NORBERTO BOBBIO"

*"un ambiente sereno,
dinamico e moderno
dove costruire responsabilmente
il proprio futuro"*

I.I.S. "Norberto BOBBIO"

Via Valdocco, 23 10041 Carignano – tel. 0119692329 / 0119690670 - fax 0119693002

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

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, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

ATTIVITÀ e INSEGNAMENTI dell'area GENERALE

Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	20	20	15	15	15

ATTIVITÀ e INSEGNAMENTI OBBLIGATORI nell'area di INDIRIZZO

Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze 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
Totale ore	12	12	3	3	3
Articolazione “ENOGASTRONOMIA”					
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			14	14	14
TOTALE ENOGASTRONOMIA	32	32	32	32	32
Articolazione “SERVIZI di SALA e di VENDITA”					
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			14	14	14
TOTALE SERVIZI di SALA e di VENDITA	32	32	32	32	32
Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
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			14	14	14
TOTALE ACCOGLIENZA TURISTICA	32	32	32	32	32

Visite guidate su appuntamento
Liceo 011 9692329
Ist. Professionale - Ist. Tecnico 0119690670