

Enogastronomia – SALA e VENDITA (BAR)

Il “**Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**”, proveniente dalla specializzazione di “**Servizi di Sala e di Vendita**” è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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	/	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	7	5	4
2^ Lingua a scelta tra: SPAGNOLO – FRANCESE – TEDESCO	3	3	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	17	17	17