

# ENOGASTRONOMIA



Profilo in uscita in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Disciplina	1^anno	2^ anno	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate Fisica	1				
Scienze e Tecnologie Chimiche		1			
Scienze naturali, Chimica e Biologia	2				
T.I.C.	1	2			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita*	4	5			
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			5	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina**	4	4	7	7	6
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*la classe si divide in squadre

\*\* 396 ore in compresenza al 1 e 2

\*\* 132 ore in compresenza al 3-4-5