

# ARTE BIANCA E PASTICCERIA



Profilo in uscita in termini di competenze:

- il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e dei prodotti da forno
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, riuscendo a individuare le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale

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			4	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina**	4	4			
Laboratorio di arte bianca e pasticceria			7	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecniche di comunicazione				1	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				1	1
<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