

SALA-BAR E VENDITA



Profilo in uscita in termini di competenze:

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee e efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

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 ed economia	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			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Laboratorio di enogastronomia/cucina*	4	4			
Laboratorio di enogastronomia/bar-sala e vendita**	4	5	7	6	5
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2			
Laboratorio di arte bianca e pasticceria					
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
Tecniche di comunicazione			1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32	32	32

*la classe si divide in squadre

** 396 ore in compresenza al 1 e 2

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