

profilo in uscita

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

sbocchi professionali

Il diplomato può partecipare a concorsi indetti da enti pubblici, organizzare un lavoro autonomo nel settore alberghiero e della ristorazione, proseguire con un master o corso post-diploma, iscriversi presso qualsiasi facoltà. Corsi di laurea suggeriti come particolarmente idonei sono quelli relativi a Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari, Economia del Turismo, Turismo per i Beni Culturali. Nel contempo, già il solo diploma, apre un ampio ventaglio di possibili sbocchi professionali, tra cui:

- Imprese alberghiere Imprese turistiche
- Enti pubblici (mense ospedaliere, scolastiche, carcerarie e militari ...)
- Enti privati (mense aziendali, ristorazione su mezzi di trasporto ...)

opzioni

Dopo il primo biennio si potrà scegliere tra quattro opzioni:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **ARTE BIANCA E PASTICCERIA**
- **SALA BAR E VENDITA**



**enogastronomia
biennio**

1° biennio

AREA GENERALE

	I	II
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Geografia generale ed economica	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1

AREA DI INDIRIZZO

Francese/Spagnolo	2	2
Scienze integrate	3	
TIC	0	3
Scienze degli alimenti	2	2
Laboratorio di servizi enogastr. - cucina*	2	3
Laboratorio di servizi enogastr. - Bar-sala e vendita*	3	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	2	2

Dopo il primo biennio si potrà scegliere fra tre articolazioni:

Codici Ateco

- 56 - Attività dei servizi di ristorazione
- 56.1 - Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.2 - Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
- 10.85 - Produzione di pasti e piatti preparati

In tale articolazione, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**enogastronomia
triennio**

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

	III	IV	V vecchio ordinamento
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

	III	IV	V vecchio ordinamento
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina*	7	6	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-Sala e vendita*		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5