

Il nuovo corso di studi è strutturato in 2 bienni e un quinto anno, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale.

Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità, al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale.

Al termine del terzo anno è possibile conseguire un attestato di Qualifica Professionale e al quarto anno un Diploma Professionale, qualora tali corsi siano stati svolti in regime di sussidiarietà con gli Enti di Formazione Professionale, sulla base di specifici accordi stipulati dal MIUR con le singole Regioni.

Gli studenti, all'atto dell'iscrizione, scelgono fra tre possibili articolazioni:

- **Enogastronomia.**

- **Servizi di Sala e di Vendita.**

- **Accoglienza Turistica.**

Fin dal primo anno il quadro orario prevede una suddivisione delle attività e degli insegnamenti in Area Generale Comune e Area di Indirizzo.

Sono previste 1056 ore annuali, pari a una media di 32 ore settimanali.

Sono attivati più laboratori, stage, tirocini e alternanza scuola-lavoro per apprendere, soprattutto nel secondo biennio e nel quinto anno, attraverso un'esperienza diretta.

### **La specializzazione tecnica superiore**

Dopo il completamento degli studi secondari anche i diplomati degli istituti professionali avranno ulteriori opportunità oltre all'inserimento nel mondo del lavoro e all'iscrizione all'università:

– iscrizione a percorsi brevi di 800/1000 ore per conseguire una specializzazione tecnica superiore (IFTS) per rispondere ai fabbisogni formativi del territorio;

– iscrizione a percorsi biennali per conseguire un diploma di tecnico superiore nelle aree tecnologiche più avanzate presso gli Istituti Tecnici Superiori (ITS), in via di costituzione.