

**PROFILO PROFESSIONALE**  
**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'**  
**ALBERGHIERA**  
**PRIMO BIENNIO**

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 20 per l'area comune e 12 per l'area di indirizzo a cui, nelle classi seconde, è stata aggiunta un'ora settimanale di geografia.

QUADRO ORARIO DEL PRIMO BIENNIO		
DISCIPLINE	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
<b>AREA COMUNE</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze della terra e biologia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1
<b>Totale</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
Scienze integrate (Fisica)	2	
Scienze integrate (Chimica)		2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala-vendita	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici sett. Accoglienza Tur.ca	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Geografia		1
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>33</b>

**PROFILO PROFESSIONALE DEL TRIENNIO**

**A - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SETTORE ENOGASTRONOMIA**

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore enogastronomia - al conseguimento del diploma, è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione dei piatti caldi e freddi; è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita; è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala). Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce i principi nutritivi o di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che del menu. E' in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi. Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

<b>QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA</b>			
<b>DISCIPLINE</b>	<b>2 biennio</b>		<b>5<sup>a</sup></b>
	<b>3<sup>a</sup></b>	<b>4<sup>a</sup></b>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	4	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala-vendita		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>(*) In compresenza</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE DOLCIARIA**

DISCIPLINE	2 biennio		5 <sup>a</sup>
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive		2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	3	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (*)		3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>(*) In compresenza</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**B - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SETTORE SALA E VENDITA**

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore sala vendita - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto. Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia, è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, etc. Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

<b>QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO INDIRIZZO SALA E VENDITA</b>			
<b>DISCIPLINE</b>	<b>2 biennio</b>		<b>5<sup>a</sup></b>
	<b>3<sup>a</sup></b>	<b>4<sup>a</sup></b>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	4	3	3
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina		2	2
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>(*) In presenza</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**C - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

## SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -settore accoglienza turistica - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli e itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione. Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, cassa e maincourante. Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 15 per l'area comune e 17 per l'area di indirizzo.

<b>QUADRO ORARIO DEL TRIENNIO INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA</b>			
<b>DISCIPLINE</b>	<b>2 biennio</b>		<b>5<sup>a</sup></b>
	<b>3<sup>a</sup></b>	<b>4<sup>a</sup></b>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione (*)	4	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Accoglienza Turistica	6	4	4
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
<b>Totale</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>(*) In presenza</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>