



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LO STUDENTE PUO' SCEGLIERE TRA:

- L'articolazione "Enogastronomia"
- L'articolazione "Servizi di sala e di vendita"
- L'articolazione "Accoglienza turistica"

COSA PUOI DIVENTARE?



Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti

enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

COSA PUOI DIVENTARE?



Nell'articolazione **Servizi di sala e di vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali

funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici



COSA PUOI DIVENTARE?



Nell'articolazione
Accoglienza turistica, il
Diplomato è in grado di
intervenire nei diversi
ambiti, di gestire

e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.

QUADRO ORARIO

SERV. PER L'ENOGASTR. E L'OSP. ALBERGHIERA

● ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZI

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" ●

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" ●

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA" ●

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO	1°biennio		2°biennio		
	1°	2°	3°	4°	5°
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli Alimenti	2	2			
Lab. ser. enogastr. - sett. cucina	2	2			
Lab. ser. enogastr. sett. sala e vendita	2	2			
Lab. ser. di accoglienza turistica	2	2			
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
Diritto e tecn.ammin.strutt.ricettiva			4	5	5
Lab. ser. enogastr. settore cucina			6	4	4
Lab. ser. enogastr. settore sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
Diritto e tec. ammin. strutt. ricettiva			4	5	5
Lab. ser. enogastr. settore cucina				2	2
Lab. ser. enogastr. sett. sala e vendita			6	4	4
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'Alimentazione			4	2	2
Diritto e tecn ammin. strutt. ricettiva			4	6	6
Tecniche di Comunicazione				2	2
Lab. ser. accoglienza Turistica			6	4	4
AREA DI INDIRIZZO ORE SETTIMANALI	12	12	17	17	17
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

ALBERGHIERO ISIS "YVON DE BEGNAC"

Via FEDERICI - LADISPOLI







DECORAZIONI DI VERDURA



Presepe realizzato con la pasta di sale

