

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

AREA GENERALE – PRIMO BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi					Ore settimanali	
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento	1° Anno	2° Anno
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	A-12	264	4	4
		Inglese	A-24 (a)	198	3	3
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26	264	4	4
Asse storico sociale	264 ore	Storia	A-12	132	1	1
		Geografia	A-21		1	1
		Diritto e economia	A-46	132	2	2
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132	2	2
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66 ore	1	1
Totale ore Area generale	1.188 ore			1188	18	18

AREA INDIRIZZO – PRIMO BIENNIO

Area di indirizzo					Ore settimanali	
					1° Anno	2° Anno
924 ore	Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24 (a)	99/132	2	2
	Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate (1)	A-20	99/132		
			A-34			
			A-50		2	2
		TIC (1)	A-41	99/132	2	2
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	B-20	132/165	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita	B-21	132/165	2	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	B-19	132/165	2	2		
396 ore	di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)		B-03			
			B-12		0	0
			B-16		2	2
			B-20		4	4
924 ore	Totale Area di Indirizzo			924	14	14
2.112 ore	TOTALE BIENNIO				32	32
264 ore	Di cui: personalizzazione degli apprendimenti					

AREA GENERALE - TRIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132 (4)	132	132
	Lingua inglese	66 (2)	66	66
Asse storico sociale	Storia	66 (2)	66	66
Asse matematico	Matematica	99 (3)	99	99
	Scienze motorie	66 (2)	66	66
	IRC o attività alternative	33 (1)	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

Area di indirizzo - Enogastronomia cucina				
Assi culturali	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99 (3)	99 (3)	99 (3)
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165 (4)	0/132 (4)	0/165 (5)
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231 (7)	0/231 (6)	0/198 (5)
	<i>di cui in compresenza con Sc.e cul. dell'alimentazione</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		0/198 (1)	0/165(1)
	Diritto e tecniche amministrative	99/132(4)	99/132(4)	99/132(4)
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza		132		

Area di indirizzo - Enogastronomia Bar-Sala e vendita				
Assi culturali	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99 (3)	99 (3)	99/132 (3)
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165(4)	0/132 (4)	0/165 (5)
	Laboratorio enogastronomia cucina		0/231 (1)	0/198 (1)
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231 (7)	0/198 (6)	0/165 (5)
	<i>di cui in compresenza con Sc.e cul. dell'alimentazione</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
	Diritto e tecniche amministrative	99/132(4)	99/132(4)	99/132(4)
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza		132		

Area di indirizzo - Accoglienza turistica				
Assi culturali	Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99(3)	99(3)	99/132(3)
Asse scientifico tecnologico e professionale**	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165(2)	0/132 (2)	0/165 (2)
	<i>di cui in compresenza con Arte e territorio</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231(7)	0/198(5)	0/165(5)
	<i>di cui in compresenza con seconda lingua straniera</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>0</i>
	Diritto e tecniche amministrative	99/132(4)	99/132(4)	99/132(4)
	Tecniche di comunicazione	0/66(0)	0/66(2)	0/66(2)
	Arte e Territorio	0/99(2)	0/99(2)	0/99(2)

Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in presenza		132		

** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.