

# PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

percorsi triennali per diventare operatore nei servizi della ristorazione  
e quinquennali per conseguire il diploma di Stato

# INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

L'INDIRIZZO  
PROFESSIONALE  
ENOGASTRONOMICO  
IN SINTESI



## **Materie di indirizzo generale**

per acquisire le competenze di base come: saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei vari contesti socio-culturali e geografici (italiano-storia-geografia-diritto); saper utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva (tecnologie dell'informazione e della comunicazione); padroneggiare la lingua inglese e francese per interagire nei diversi contesti professionali; saper utilizzare i metodi scientifici e matematici per analizzare ed interpretare dati e modelli (matematica-scienze)

## **Materie di indirizzo professionale**

per acquisire competenze specifiche di indirizzo che ti consentano di applicare le tecniche più adeguate nella produzione di servizi e di prodotti enogastronomici e ristorativi sapendo cogliere le nuove tendenze di filiera ed applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti (laboratori di sala e cucina-accoglienza turistica-scienze degli alimenti- diritto e tecniche amministrative)

# INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

L'INDIRIZZO  
PROFESSIONALE  
ENOGASTRONOMICO  
IN SINTESI



## PUNTI DI FORZA

- Possibilità concreta di misurarsi con la realtà lavorativa del territorio o di ambienti completamente nuovi attraverso le numerose attività di stage
- Formazione professionale di qualità che stimola lo studente a promuovere se stesso attraverso una serie di attività esterne coinvolgenti ed uno scambio proficuo di risorse fra istituzioni
- Acquisizione di un “habitus mentale” accogliente proprio di un mondo alberghiero e della ristorazione di qualità, in cui creatività, buon gusto e senso del decoro sono un patrimonio prezioso
- Inclusione sotto tutti gli aspetti, anche attraverso l’attuazione di progetti interessanti quali il “progetto panino” ed il “bar didattico”
- I nostri laboratori di Sala e di Cucina ai quali il prossimo anno si aggiungeranno l’ampia sala ristorante con cucina e servizi al piano terra progettata per la nostra scuola e in via di costruzione

# INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

## L'INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO IN SINTESI



- Gli sbocchi lavorativi sono davvero numerosi e molto richiesti, i più conosciuti sono: chef, cuoco, pasticciere, cameriere, maitre, Barman, sommelier, ma esistono opportunità di natura più dirigenziale come gestore di locali o di mense scolastiche o aziendali o come consulente per ristoranti, alberghi o industrie alimentari fino a diventare “Food and Beverage Manager”
- Il diploma di Stato apre le porte a qualsiasi università tra cui le più richieste : scienze e tecnologie agro-alimentari, scienze della nutrizione, culture e politiche della gastronomia; scienze economiche e sociali della gastronomia; ingegneria alimentare, scienze del turismo
- Si può accedere agli Istituti Tecnici Superiori, che sono scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica post diploma. In particolare La Fondazione “ITS TURISMO LIGURIA \_ Academy of Tourism, Culture and Hospitality” nasce con gli obiettivi di completare la filiera formativa del settore turistico in Regione Liguria e di rispondere alla richiesta di personale formato con competenze elevate data la vocazione turistica della regione, in particolar modo delle sue riviere

# INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

## QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI

### Corso triennale operatore della ristorazione + SERVIZI DI SALA E BAR

	1°	2°	3°
<b>AREA GENERALE</b>			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	-	2	2
GEOGRAFIA	2	-	-
DIRITTO	2	2	-
MATEMATICA	4	4	3
LINGUA INGLESE	3	3	3*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4
LINGUA FRANCESE	2	2	3
SCIENZE E BIOLOGIA	3	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-	4*	4*
TEC. INFORMATICHE E COMUNICAZIONE	1**	2**	-
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3°	2°	-
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	3	6	8
LABORATORIO DI CUCINA	3	-	-
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### Corso triennale operatore della ristorazione + SERVIZI DI CUCINA

	1°	2°	3°
<b>AREA GENERALE</b>			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	-	2	2
GEOGRAFIA	2	-	-
DIRITTO	2	2	-
MATEMATICA	4	4	3
LINGUA INGLESE	3	3	3*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4
LINGUA FRANCESE	2	2	3
SCIENZE E BIOLOGIA	3	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-	4*	4*
TEC. INFORMATICHE E COMUNICAZIONE	1**	2**	-
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3°	2°	-
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	3	-	-
LABORATORIO DI CUCINA	3	6	8
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* 1 ORA COMPRESA SALA/CUCINA

\*\* 1 ORA COMPRESA ACC. TURISTICA

° 1 ORA COMPRESA TEC. INFORMATICHE

# INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

**N.B. Al termine del corso triennale ci sarà l'esame di qualifica**

Dopo il percorso triennale si potrà proseguire per conseguire il Diploma di Stato

## QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI

### + SERVIZI DI SALA E VENDITA

	4°	5°
<b>AREA GENERALE</b>		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
LINGUA INGLESE	3 *	3 *
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4
LINGUA FRANCESE	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	5 **	5 **
LABORATORIO DI CUCINA	(2)	(2)
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### + SERVIZI DI CUCINA

	4°	5°
<b>AREA GENERALE</b>		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
LINGUA INGLESE	3 *	3 *
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4
LINGUA FRANCESE	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	(2)	(2)
LABORATORIO DI CUCINA	5 **	5 **
<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* 1 ORA COMPRESA SALA/CUCINA

\*\* 1 ORA COMPRESA DI INGLESE

(2) ORE DI SOLA TEORIA