

# PROFESSIONALE ENO GASTRONOMICO

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