

BIENNIO COMUNE



Materie di insegnamento	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Seconda lingua straniera	2	2
Matematica	4	4
Diritto e Economia	2	2
Geografia Economica	1	1
Religione/Attività alternativa	1	1
Scienze integrate (Biologia e Fisica)*	2	2
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione*	2	1
Scienze degli alimenti*	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Cucina	4*	4*
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Sala e vendita	4*	4*
Lab. Servizi di accoglienza turistica	2	3
TOTALE	32	32

*La disciplina è in compresenza con i laboratori d'indirizzo.

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA



<i>Materie di insegnamento</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	3
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	4**	4**	5
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Cucina	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso il laboratorio d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA



Materie di insegnamento	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3**	3**	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative	4	4	3
Religione/Attività alternativa	1	1	1
Scienze degli alimenti	4**	4**	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Sala e Vendita	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ACCOGLIENZA TURISTICA



<i>Materie di insegnamento</i>	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	4
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	2**	2**	
<i>Arte e territorio</i>	2	2	3
<i>Tecnica della comunicazione</i>		1	2
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	8*	7*	5
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo

ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA



<i>Materie di insegnamento</i>	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua inglese</i>	3**	3**	3
<i>Seconda lingua straniera</i>	3	3	3
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	4	4	3
<i>Religione/Attività alternativa</i>	1	1	1
<i>Scienze degli alimenti</i>	4**	4**	5
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2
Lab. Servizi di enogastronomia sett. Pasticceria	8*	8*	6
TOTALE	32	32	32

*La disciplina è in compresenza con gli insegnamenti di Lingua Inglese (+1) e Sc. degli alimenti (+1) presso i laboratori d'indirizzo

**La disciplina svolge 1 ora di compresenza presso il Laboratorio d'indirizzo