# Indirizzo di Studio

## Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

| Materie | Ore di lezione | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Classe I | Classe II | Classe III | Classe IV | Classe V |
| Italiano | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 1 | 1 | | | |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | | | | | |
| Scienze integrate (Scienze terra biologia) | 2 | 1 | | | |
| TIC | 2 | 1 | | | |
| Scienze degli Alimenti | 2 | 2 | | | |
| Francese | 2 | 1 | | | |
| Cucina | 2 | 3 | | | |
| Bar - Sala e Vendita | 2 | 3 | | | |
| Accoglienza turistica | 2 | 3 | | | |
| | 32 | 32 | | | |
| CUCINA / ENOGASTRONOMIA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 4 | 4 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Cucina (ore in compresenza con scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 5+(1)* | 5+(1)* |
| Bar - Sala e Vendita | | | | 2 | 2 |
| PASTICCERIA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 4 | 4 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Tecnica di organizzazione e gestione dei processi produttivi | | | | 2 | 2 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Cucina (ore in compresenza con scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 5+(1)* | 5+(1)* |
| BAR - SALA E VENDITA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 3 | 3 | 3 |
| Scienze degli Alimenti | | | 5 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Bar - Sala e Vendita (ore in compresenza con scienze degli Alimenti)* | | | 7+(2)* | 6+(1)* | 6+(1)* |
| Cucina | | | | 2 | 2 |
| ACCOGLIENZA TURISTICA | | | | | |
| Diritto e Tecniche Amministrative | | | 4 | 4 | 4 |
| Francese | | | 3 | 3 | 3 |
| Tecniche della Comunicazione | | | 2 | 2 | 2 |
| Arte e Territorio | | | 2 | 3 | 3 |
| Accoglienza Turistica (ore in compresenza con Arte)* | | | 7+(2)* | 6+(2)* | 6+(1)* |

*** Compresenza Laboratori pratica professionale**

Al termine del 3° anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibili nel mondo del lavoro in tutta Europa

**Corso Serale per adulti Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

## È adatto a chi...

ha passione per la cucina, l'accoglienza e il mondo del turismo, ama lavorare in squadra e desidera valorizzare la cultura del gusto e dell'ospitalità italiana.

## Se...

vuoi trasformare la tua creatività in un mestiere, scoprire le tradizioni culinarie e imparare a gestire con professionalità la ristorazione e l'accoglienza.

## Acquisirai competenze...

nella preparazione e presentazione di piatti, nella gestione dei servizi di sala e bar, nell'organizzazione di eventi e nella comunicazione con il cliente, anche in lingua straniera.

## Imparerai a...

creare esperienze gastronomiche uniche, coordinare un team, promuovere il territorio e offrire un servizio di qualità che unisce gusto, eleganza e professionalità.

## È adatto a chi...

ama la natura, gli animali e la vita all'aria aperta, e sogna di costruire un futuro sostenibile e innovativo.

## Se...

vuoi imparare a prenderti cura della terra, coltivare con tecniche moderne e rispettose dell'ambiente, e valorizzare i prodotti del territorio.

## Acquisirai competenze...

in agricoltura, gestione ambientale, agroalimentare e nuove tecnologie applicate al settore rurale.

## Imparerai a...

coltivare, trasformare e gestire con professionalità le risorse naturali, promuovendo un'agricoltura efficiente, sostenibile e di qualità con un occhio al turismo esperienziale e alla multifunzionalità agricola.

# Indirizzo Professionale Agrario

## "Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"

Istituto Alberghiero Assisi®

| Area Generale | Ore di lezione | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Materie | 1° Biennio | | 2° Biennio | | 5° anno |
| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
| Italiano | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia/Storia | 2 | 2 | | | |
| Storia | | | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| IRC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| AREA DI INDIRIZZO | | | | | |
| Scienze integrate | 4 | 4 | | | |
| Tecnologia informatica e comunicazione | 2 | 2 | | | |
| Ecologia e pedologia | 4 | 4 | | | |
| Laboratori tec. ed esercitazioni | 4 | 4 | | | |
| Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione | | | 2/3 | 2/3 | |
| Agricoltura sostenibile e biologia | | | 0/3 | 0/3 | 0/4 |
| Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali | | | 0/4 | 0/4 | 0/5 |
| Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche | | | 2/3 | 2/3 | 2/3 |
| Agronomia del territorio agrario e forestale | | | 2/3 | 2/3 | 2/3 |
| Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale | | | 3/4 | 3/4 | 4 |
| Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale | | | 3 | 3 | 3 |
| Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica | | | 0/2 | 0/3 | 0/2 |
| Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari | | | 0/3 | 0/3 | 0/3 |
| di cui in compresenza | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| TOTALE ORE SETTIMANALI | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

Istituto Professionale di Stato



www.alberghieroassisi.edu.it




*Con noi lo puoi fare*

Istituto Alberghiero Assisi

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization
National Coordination the Netherlands
UNESCO Associated Schools

**ASSISI**
Via Eremo delle Carceri, 19
Tel. 075 813054 - Fax 075 813732

**SANTA MARIA DEGLI ANGELI**
Via A. Diaz, 8 - Tel 075 8044495

www.alberghieroassisi.edu.it
pgrh02000b@istruzione.it

mancinellidesign.com

Istituto Alberghiero Assisi

**Istituto Professionale di Stato**
**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
**Agricoltura e Sviluppo Rurale**



**Chef di Cucina**
**Pasticciere**
**Cameriere di sala**
**Barman**
**Addetti Servizi di Accoglienza Turistica**

**Esperto dell'agricoltura sostenibile e dell'agrolimentare di qualità**
**Operatore di Azienda Agricola e Agrituristica**