

# ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il percorso formativo permette di sviluppare competenze

- ▶ *tecniche relative alla conservazione degli alimenti;*
- ▶ *relative all'organizzazione e gestione dei servizi di: accoglienza, pernottamento, ristorazione ed altro;*
- ▶ *di marketing e comunicazione riferiti al settore.*

	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
<b>Area generale</b>	<b>Orario annuale</b>				
Asse dei linguaggi (italiano e inglese)	231	231	198	198	198
Asse matematico (matematica)	132	132	99	99	99
Asse storico sociale (storia – geografia – diritto e economia)	132	132			
Asse storico sociale (storia)			66	66	66
Scienze motorie	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Area di indirizzo</b>					
Asse scientifico, tecnologico e professionale (scienze integrate, TIC, discipline di indirizzo, laboratori professionali di indirizzo, ITP)*	462	462			
Di cui in compresenza	198	198			
Asse dei linguaggi – seconda lingua straniera			99	99	99
Asse scientifico tecnologico e professionale (scienza degli alimenti, arte e territorio, diritto e tecniche amministrative, laboratori di settore)			495	495	495
Di cui in compresenza			132		

\*alle attività di laboratorio possono essere dedicate un numero massimo di 6 ore settimanali

Grado	I.P.S.I.A.M	Codroipo	I.P.S.C.T. "J. Linussio"
Pordenone	IPSC "F. Flora"	Lignano Sabbiadoro	I.T.T. "P. Savorgnan di Brazzà"
		Tolmezzo	IPSC "J. Linussio"
		Udine	Istituto "B. Stringher"