

Professionale

Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera	CUCINA SALA I56-I55			ACCOGLIENZA SALA I55-I56		
---	------------------------	--	--	-----------------------------	--	--

EOA	Primo		Secondo		5°	Secondo		5°
	Biennio		Biennio		anno	Biennio		anno
Ore di Attività Settimanale per singola disciplina	1°	2°	3° EOA	4° EOA	5° EOA	3° EOA	4° EOA	5° EOA
Religione	1	1	1	1	1	1	1	1
Lingua Letteratura italiana	3	4	3	3	4	3	3	4
Storia	2	1	2	2	2	2	2	2
Geografia	1	2						
Matematica	4	3	3	3	2	3	3	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3
2° lingua straniera (Spagnolo/Tedesco) (1h con servizi di acc tur)	2(1)	2(1)	3	3	3	3	3	3
Tecn. Informatiche (TIC) (1h con servizi di acc tur)	2(2)	1(1)						
Sc. Integrate (chimica)	2(2)	2(2)						
Scienza degli alimenti (1h con serv enog cucina)	2(1)	2(1)						
Scienza e cultura dell'alimentazione (2h con Lab Bar-sala e vendita)			4(2)	4(2)	4	4(2)	4(2)	4
Diritto ed Economia	2	2						
Diritto e Tecniche Amministrative			3	3	3	3	3	3
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	2	2						
Laboratorio di Accoglienza Turistica						5	5	5
Laboratorio dei servizi Bar - sala e vendita (2h/3h con serv enog cucina)	2(2*)	3(2*+1)						
Laboratorio enogastronomia Bar - Sala e Vendita			2	2	2	3	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici Cucina (2h con serv Bar - Sala)	2(2*)	2(2*)						
Laboratorio enogastronomia Cucina e Arte Bianca			6	6	6			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2	2	2

Totale ore settimanali	32	32	32	32	32	32	32	32
------------------------	----	----	----	----	----	----	----	----

(*) Suddivisione classe in squadre

Tra (parentesi) le ore di laboratorio