

Amministrazione, Finanza e Marketing

Il diploma di "Amministrazione, Finanza e Marketing" consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di specializzazione post-diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI IMMEDIATI

Il diploma di "Amministrazione, Finanza e Marketing" permette di trovare lavoro in:

- Imprese industriali e commerciali
- Banche e istituti di credito
- Assicurazioni
- Trasporti
- Pubbliche amministrazioni
- Enti e agenzie turistiche
- Libera professione

Sistemi Informativi Aziendali

Il diploma di "Sistemi Informativi Aziendali" consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di specializzazione post-diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI IMMEDIATI

Il diploma di "Sistemi Informativi Aziendali" permette di trovare lavoro in:

- Imprese industriali e commerciali
- Banche e istituti di credito
- Assicurazioni
- Trasporti
- Pubbliche amministrazioni
- Software house e internet service providers
- Libera professione

Turismo

Il diploma di "Turismo" consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di specializzazione post-diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI IMMEDIATI

- Direttore tecnico in agenzia viaggi
- Imprese alberghiere e turistiche
- Enti pubblici (es. pubbliche amministrazioni...)
- Enti privati (es. fieristici, congressuali...)
- Banche e istituti di credito/assicurazioni
- Compagnie aeree, marittime e ferroviarie
- Libera professione come accompagnatore turistico e guida turistica

PROGETTI

LABORATORIO TEATRALE
VOLONTARIATO
GRUPPO SPORTIVO
PARTECIPAZIONE A CONCORSI
ORGANIZZAZIONE EVENTI
USCITE GUIDATE
MOBILITA' STUDENTESCA
STUDENTI AMBASCIATORI ALLE NAZIONI UNITE - NEW YORK
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA
ETWINNING
CLIL (Content and Language Integrated Learning)

CERTIFICAZIONI EUROPEE

ECDL - PET - FIRST - DELF - ZERTIFIKAT - DELE

PCTO (ex alternanza scuola lavoro)

SERVIZI

SPORTELLO PSICOLOGICO
ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI E DISABILI
ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO
SERVIZIO DI ORIENTAMENTO IN USCITA

STRUTTURE

N. 4 LABORATORI DI INFORMATICA
N. 1 LABORATORIO LINGUISTICO
N. 1 LABORATORIO DI FISICA
N. 1 LABORATORIO DI SCIENZE
N. 1 BIBLIOTECA
AULE TUTTE DOTATE DI LAVAGNA DIDATTICA MULTIMEDIALE

ORARIO SEDE

TUTTI GIORNI DALLE ORE 8,00 ALLE 13,00
MARTEDI' E VENERDI' DALLE ORE 8,00 ALLE ORE 14,00

SEDE CENTRALE:

VIA CARDUCCI, 5 - ERBA (CO) - TEL. 031.644072

SITO WEB: www.gdromagnosi.it

E-MAIL: cois004003@istruzione.it

ENTI E ISTITUZIONI CON CUI COLLABORIAMO:

- LARIO FIERE
- COLLEGI PROFESSIONALI
- COMUNE e PROVINCIA
- ASSOCIAZIONI ONLUS
- AZIENDE - BANCHE - UNIVERSITA'



...sul territorio
per il territorio...

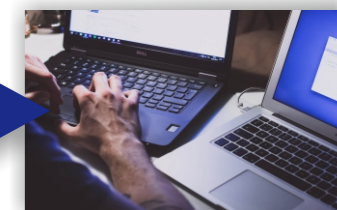
Istituto Tecnico

SETTORE ECONOMICO

Amministrazione,
Finanza e
Marketing



Sistemi
Informativi
Aziendali



Turismo



Amministrazione, Finanza e Marketing

Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e marketing", è in grado di:

- rilevare le operazioni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili;
- svolgere elaborazioni in linea con i principi contabili nazionali ed internazionali;
- gestire adempimenti di natura fiscale;
- leggere, redigere e interpretare i documenti contabili e finanziari aziendali;
- svolgere analisi di mercato e attività di marketing;
- collaborare alla organizzazione e al controllo dei processi gestionali;
- utilizzare tecnologie e software applicativi per la gestione integrata di amministrazione, finanza e marketing.

DISCIPLINE	32 Ore Settimanali				
	1°Biennio		2°Biennio		5°Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratua italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	2	2	
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia Aziendale	2	2	6	7	8
Diritto			3	3	3
Economia Politica			3	2	3
Totale Ore	32	32	32	32	32

Sistemi Informativi Aziendali

Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" nell'articolazione "Sistemi Informativi Aziendali" è in grado di:

- Redigere ed interpretare i documenti amministrativi e finanziari aziendali;
- Gestire adempimenti di natura fiscale;
- Svolgere attività di marketing;
- Valutare, scegliere e adottare i software aziendali;
- Realizzare nuovi programmi informatici;
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione delle risorse umane;
- Rilevare le operazioni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili in linea con i principi nazionali ed internazionali.

DISCIPLINE	32 Ore Settimanali				
	1°Biennio		2°Biennio		5°Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	3	3	3		
Economia Aziendale	2	2	4	7	7
Diritto			3	3	2
Economia Politica			3	2	3
Totale Ore	32	32	32	32	32

Turismo

Il Diplomato in "Turismo" è in grado di:

- Gestire servizi e/o prodotti turistici con particolare attenzione alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- Collaborare a definire con i soggetti pubblici e privati l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- Utilizzare i sistemi informativi disponibili, a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- Promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- Individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico;
- Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile;
- Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.

DISCIPLINE	32 Ore Settimanali				
	1°Biennio		2°Biennio		5°Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2				
Scienze integrate (chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Seconda lingua Comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua Straniera			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Economia Aziendale	2	2			
Geografia Turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Totale Ore	32	32	32	32	32

CORSI, INFO & SERVIZI

PROGETTI

LABORATORIO TEATRALE
VOLONTARIATO
GRUPPO SPORTIVO
PARTECIPAZIONE A CONCORSI
ORGANIZZAZIONE EVENTI

ENTI E ISTITUZIONI CON CUI COLLABORIAMO:

- LARIO FIERE
- COLLEGI PROFESSIONALI
- COMUNE e PROVINCIA
- ASSOCIAZIONI ONLUS
- AZIENDE - UNIVERSITA' - COLDIRETTI

CERTIFICAZIONI EUROPEE

ECDL - PET - FIRST - DELF - ZERTIFIKAT - DELE

PCTO (ex alternanza scuola lavoro)

SERVIZI

SPORTELLO PSICOLOGICO
ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI E DISABILI
ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO
SERVIZIO DI ORIENTAMENTO IN USCITA

STRUTTURE

N. 4 LABORATORI DI INFORMATICA
N. 1 LABORATORIO PER GEOMETRI
N. 1 LABORATORIO LINGUISTICO
N. 1 LABORATORIO DI FISICA
N. 1 LABORATORIO DI SCIENZE
N. 1 BIBLIOTECA
AULE TUTTE DOTATE DI LAVAGNA DIDATTICA MULTIMEDIALE

ORARIO SEDE

TUTTI GIORNI DALLE ORE 8,00 ALLE 13,00
MARTEDI' E VENERDI' DALLE ORE 8,00 ALLE ORE 14,00

SEDE CENTRALE:

VIA CARDUCCI, 5 - ERBA (CO) - TEL. 031.644072

SITO WEB: www.gdromagnosi.it

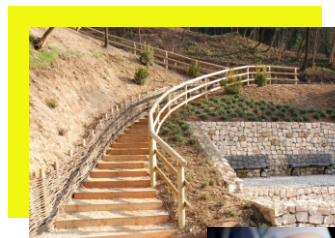
E-MAIL: cois004003@istruzione.it



...sul territorio
per il territorio...

Istituto Tecnico

SETTORE TECNOLOGICO



**AGRARIA,
AGROALIMENTARE,
AGROINDUSTRIA**



**COSTRUZIONI,
AMBIENTE E
TERRITORIO**



AGRARIA, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

L'articolazione "Gestione dell'Ambiente e del Territorio" approfondisce le problematiche connesse alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche inerenti alla gestione delle risorse territoriali.

L'indirizzo è finalizzato all'acquisizione di competenze relative a:

- organizzazione e gestione di processi produttivi e trasformativi, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici;
- attività di marketing, controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali;
- giudizi di convenienza economica, valutazione di beni, diritti e servizi;
- interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.

DISCIPLINE	1°Biennio		2°Biennio		5°Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratua italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	3*	3*			
Scienze integrate (chimica)	3*	3*			
Tecnologie e tecniche di rapp. grafica	3*	3*			
Tecnologie Informatiche	3*				
Geografia Generale ed Economica	1				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzione Animali			3	3	2
Produzioni Vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Genio Rurale			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Biotecnologie Agrarie			2	2	
Totale Ore	33	32	32	32	32
* compresenza	8*		17*		10*

Il diploma di "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria" consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di specializzazione post-diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI IMMEDIATI

Il diploma di "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria" permette di trovare lavoro in:

- Imprese agrarie, agroindustriali
- Organizzazioni professionali cooperative e consorzi
- Industrie di trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli;
- Enti territoriali;
- Organizzazioni per il controllo qualitativo e tracciabilità delle produzioni agroindustriali;
- Gestione della sicurezza in ambito lavorativo agrario e forestale;
- Libera professione (previo superamento esame abilitativo)

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

Il diplomato in "Costruzioni, Ambiente e Territorio" è in grado di:

- Collaborare nella progettazione, valutazione e realizzazione di fabbricati e operare in autonomia nei casi di modesta entità;
- Operare autonomamente nella gestione, nella manutenzione e nell'esercizio di fabbricati e nell'organizzazione di cantieri mobili;
- Proporre le soluzioni opportune per il risparmio energetico, nel rispetto delle normative sulla tutela dell'ambiente;
- Collaborare alla redazione della valutazione di impatto ambientale;
- Pianificare ed organizzare le misure opportune in materia di salvaguardia della salute e sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro.

DISCIPLINE	1°Biennio		2°Biennio		5°Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratua italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	3	3			
Scienze integrate (chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rapp. grafica	3	3			
Tecnologie Informatiche	3				
Geografia Generale ed Economica	1				
Storia dell'Architettura			2*	2*	2*
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Gest. del cantiere e sicurezza dell'amb. di lavoro			2	2	2
Progettazione, Costruzioni e Impianti			7	6	7
Geopedologia, Economia ed Estimo			3	4	4
Topografia			4	4	4
Totale Ore	33	32	32	32	32

* compresenza

Il diploma di "Costruzioni, ambiente e territorio" consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria o a corsi di specializzazione post-diploma.

SBOCCHI PROFESSIONALI IMMEDIATI

Il diploma di "Costruzioni, ambiente e territorio" permette di trovare lavoro in:

- Imprese edili
- Uffici tecnici di enti pubblici e ANAS
- Agenzie immobiliari
- Cantieri
- Imprese per il commercio di materiali per l'edilizia
- Agenzie di grafica
- Enti per la tutela dell'ambiente (guardia forestale, protezione civile ecc.)
- Libera professione (previo superamento esame abilitativo)

SERVIZI

SPORTELLO PSICOLOGICO
ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI E DISABILI
ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO
SERVIZI DI ORIENTAMENTO IN ITINERE E IN USCITA

PROGETTI PROFESSIONALI

PCTO (ex alternanza scuola lavoro)
STAGE ESTIVI
ARDUINO 1° e 2° LIVELLO

PROGETTI

GRUPPO SPORTIVO
VOLONTARIATO
PARTECIPAZIONE A CONCORSI
LABORATORIO TEATRALE
ORGANIZZAZIONE EVENTI

CERTIFICAZIONI EUROPEE

ECDL - PET - FIRST - DELF

STRUTTURE

N. 5 LAVAGNE INTERATTIVE MULTIMEDIALI
N. 1 LABORATORIO DI INFORMATICA
N. 1 LABORATORIO DI ELETTRONICA
N. 2 LABORATORI DI ELETTROTECNICA
N. 2 LABORATORI DI AUTOMAZIONE
N. 1 LABORATORIO DI ROBOTICA
N. 1 BIBLIOTECA

ORARIO ELETTRICO - ELETTRONICO

DAL LUNEDI AL VENERDI DALLE ORE 8,15 ALLE 15,15 - SABATO CHIUSO

SEDE ASSOCIATA ELETTRICO ELETTRONICO

VIA EUPILIO, 22 - LONGONE AL SEGRINO (CO) - TEL. 031.611784

CONTATTI SEDE CENTRALE

VIA CARDUCCI, 5 - ERBA (CO) - TEL. 031.644072

SITO WEB: www.gdromagnosi.it

E-MAIL: cois004003@istruzione.it



...sul territorio
per il territorio...

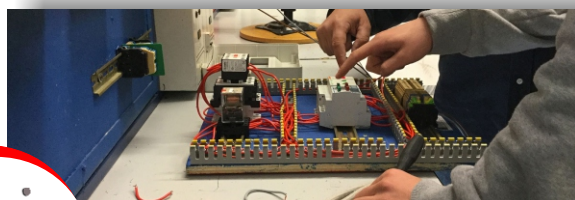
Istituto Tecnico Industriale

CORSO STATALE 5 ANNI

Elettronica ed Elettrotecnica
articolazione
"Automazione"

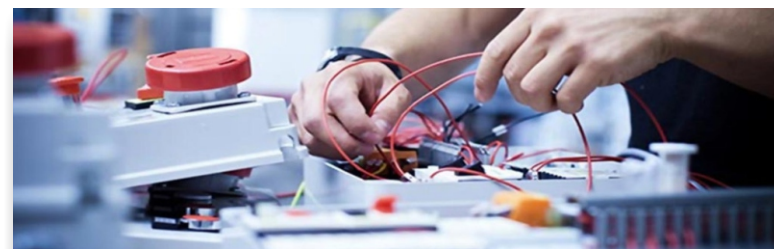


DISCIPLINE	1° Biennio		2° Biennio		5° Anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia Economica	1				
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
IRC	1	1	1	1	1
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze Integrate (Fisica)	3	3			
di cui in copresenza	2				
Scienze Integrate (Chimica)	3	3			
di cui in copresenza	2				
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3			
di cui in copresenza	2				
Tecnologie Informatiche	3				
di cui in copresenza	2				
Scienze e Tecnologie Applicate		3			
Complementi di Matematica			1	1	
Tecnologie e Progettazione di Sistemi Elettrici ed Elettronici			5	5	6
di cui in copresenza			2	2	2
Elettrotecnica e Elettronica			7	5	5
di cui in copresenza			4	3	4
Sistemi Automatici			4	6	6
di cui in copresenza			2	4	4
Totale Ore	33	32	32	32	32



Il Diplomato in Elettronica ed Elettrotecnica acquisisce competenze specifiche ed è in grado di:

- operare nell'organizzazione dei servizi e nell'esercizio di sistemi elettrici ed elettronici complessi;
- sviluppare e utilizzare sistemi di acquisizione dati, dispositivi, circuiti, apparecchi e apparati elettronici;
- utilizzare le tecniche di controllo ed interfaccia mediante software dedicato;
- integrare conoscenze di elettrotecnica, di elettronica e di informatica per intervenire nell'automazione industriale e nel controllo dei processi produttivi rispetto ai quali è in grado di contribuire all'innovazione e all'adeguamento tecnologico delle imprese relativamente alle tipologie di produzione;
- intervenire nei processi di conservazione dell'energia elettrica, anche di fonti alternative, e del loro controllo, per ottimizzare il consumo energetico ed adeguare gli impianti e i dispositivi alle normative sulla sicurezza;
- collaborare al mantenimento della sicurezza sul lavoro e nella tutela ambientale, contribuendo al miglioramento delle qualità dei prodotti e dell'organizzazione produttiva delle aziende.



In particolare nell'articolazione "Automazione" vengono approfondite la progettazione, la realizzazione e la gestione di sistemi di controllo.

A conclusione del percorso quinquennale, i principali sbocchi professionali di questo titolo di studio sono:

- Progettista e installatore di impianti elettrici;
- Progettista di apparati elettronici (elettronica di consumo e professionale);
- Responsabile Tecnico di reparto;
- Libera Professione;
- Enti Pubblici nel settore sicurezza;
- Tecnico nell'automazione (Program. PLC -Microcontrollori);
- Tecnico Elettrico/Elettronico;
- Insegnante Tecnico-Pratico negli Istituti Tecnici;
- Uffici Tecnici delle Pubbliche Amministrazioni;
- Accesso alle Facoltà Universitarie.



DIPLOMATO IN SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA & OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Percorso Enogastronomia:
il diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Percorso Servizi di Sala e Vendita:
il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Percorso Accoglienza Turistica:
il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.

SERVIZI

SPORTELLO PSICOLOGICO
ACCOGLIENZA ALUNNI STRANIERI E DISABILI
ATTIVITA' DI SOSTEGNO E RECUPERO
SERVIZI DI ORIENTAMENTO IN ITINERE E IN USCITA

PROGETTI

PCTO (ex alternanza scuola lavoro) GRUPPO SPORTIVO
ORGANIZZAZIONE EVENTI LABORATORIO TEATRALE
PARTECIPAZIONE A CONCORSI ATT. DI COLLAB. CON IL TERRITORIO
VOLONTARIATO ACCOGLIENZA ALUNNI CLASSI PRIME
CONCORSI INTERNI EVENTI PER LE FAMIGLIE

CERTIFICAZIONI EUROPEE

ECDL - PET - FIRST - DELF

LABORATORI

N. 16 LAVAGNE INTERATTIVE MULTIMEDIALI
N. 2 LABORATORI DI INFORMATICA
N. 3 LABORATORI DI CUCINA
N. 1 LABORATORIO DI SALA
N. 1 LABORATORIO DI BAR
N. 1 LABORATORIO DI ENOLOGIA
N. 1 BIBLIOTECA
N. 1 PALESTRA

ORARIO ENOGASTRONOMICO

DAL LUNEDI AL VENERDI DALLE ORE 8,15 ALLE 15,15 - SABATO CHIUSO

CONTATTI SEDE CENTRALE:

VIA CARDUCCI, 5 - ERBA (CO) - TEL. 031.644072

SEDE ASSOCIATA ENOGASTRONOMICO:

VIA EUPILIO, 22 - LONGONE AL SEGRINO (CO) - TEL. 031.611784

SITO WEB: www.gdromagnosi.it

E-MAIL: cois004003@istruzione.it



..sul territorio
per il territorio..

Istituto Professionale Statale Percorso Quinquennale

Servizi per l'enogastronomia & l'ospitalità alberghiera



Il DIPLOMA di "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" consente l'accesso a corsi di specializzazione post-diploma ed è l'unico documento che permette l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il diploma di "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" permette di trovare lavoro in:

Professione		Nel mondo del lavoro..	
- Chef di cucina	- Direttore di sala	- Hotel	- Aerei
- Pasticcere	- Banqueting manager	- Villaggi Turistici	- Ristoranti
- Pizzaiolo	- Receptionist	- Campeggi	- Pizzerie
- Panettiere	- Guida Turistica	- Agenzie di viaggio e turismo	- Pasticcerie
- Gelataio	- Accompagnatore Turistico	- Catering	- Gelaterie
- Maitre d'hotel	- Consulente di Viaggio	- Enti turistici pubblici	- Banqueting
- Sommelier	- Addetto Info Turistiche	- Centri fieristici-congressuali	- Navi da crociera
- Barman	- Hostess congressuale	- American Bar	- Bar Caffè
- Bartender	- Organizzatore di eventi		



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA & L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

NUOVO ORDINAMENTO ai sensi di DLGS 61 del 13 aprile 2017

DISCIPLINE COMUNI	1° biennio	
	1^anno	2^anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto	2	2
Scienze Motorie	2	2
IRC	1	1
1° biennio		
DISCIPLINE DI INDIRIZZO	1^anno	2^anno
Seconda Lingua Spagnolo/Francese	2 ^(a)	2 ^(a)
Scienze integrate	2 ^{(e)(f)}	1 ⁽ⁱ⁾
TIC	1 ^(b)	2 ^(b)
Alimenti	2 ^(c)	2 ^(b)
Cucina	2*+1 ^(d)	2*
Sala	2*	2*+1 ^(h)
Accoglienza	2	2
Totale ore	32	32

1^anno	2^anno
* Suddivisione classe in squadre • Attività di compresenza: (a) ITP accoglienza (b) ITP accoglienza (c) ITP cucina (d) ITP sala (e) ITP cucina (f) ITP chimica (1 ora per ogni disciplina indicata)	* Suddivisione classe in squadre • Attività di compresenza: (a) ITP accoglienza (b) ITP accoglienza (g) ITP sala (h) ITP cucina (i) ITP sala (j) ITP fisica (1 ora per ogni disciplina indicata)

L'indirizzo presenta i percorsi:
 “Enogastronomia”, “Servizi di sala e vendita” e “Accoglienza turistica”
 nelle quali il profilo viene orientato e declinato



DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4*	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina		2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala Bar e Vendita	7	5	4
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio Enogastronomia - Bar - Sala e Vendita

ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Seconda Lingua Straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4*	3
Diritto e tecniche Amministrative	4	4	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: settore cucina	7	5	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: bar -sala e vendita		2	2
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio enogastronomia - Cucina

ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINE COMUNI	2°biennio		5°anno
	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Seconda Lingua Spagnolo/Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	4*	2
Dir. e Te. Amm. della struttura ricettiva	4	4	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	7	6	4
Totale ore	32	32	32

(*): 1 ore di attività laboratoriale in compresenza con Laboratorio di Accoglienza Turistica

