



primo biennio	1° anno	italiano   storia   inglese   francese   diritto   matematica   geografia   scienze degli alimenti   scienze della terra   fisica   scienze motorie e sportive   religione lab. sala e vendita   lab. cucina   lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive
	2° anno	italiano   storia   inglese   francese   diritto   matematica   scienze degli alimenti   biologia   chimica   scienze motorie e sportive   religione   lab. sala e vendita   lab. cucina   lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive

Articolazione  
**Accoglienza Turistica**

Articolazione  
**Sala e Vendita**

Articolazione  
**Enogastronomia**

secondo biennio	3° anno	italiano   matematica   storia   inglese   francese   diritto e tecniche amministrative   scienze e cultura dell'alimentazione   scienze motorie e sportive   religione lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive   laboratorio di sala e vendita   laboratorio di cucina
-----------------	---------	--

secondo biennio	4° anno	italiano   matematica   storia   inglese   francese   diritto e tecniche amministrative   scienze e cultura dell'alimentazione   scienze motorie e sportive   religione tecniche di comunicazione* lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive   laboratorio di sala e vendita   laboratorio di cucina
-----------------	---------	--

5° anno	italiano   matematica   storia   inglese   francese   diritto e tecniche amministrative   scienze e cultura dell'alimentazione   scienze motorie e sportive   religione tecniche di comunicazione* lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive   laboratorio di sala e vendita   laboratorio di cucina
---------	--

\* materia di studio per l'articolazione  
**Accoglienza Turistica**

Al 3° anno è possibile conseguire la qualifica regionale di:  
Operatore della ristorazione: sala e bar/preparazione pasti.  
Operatore della promozione ed accoglienza turistica

sbocchi professionali

**Settore Enogastronomia e Sala e vendita:** ristorazione commerciale-ristorazione industriale-consulenze//Insegnamento: IPSSCOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina, corsi di sala/bar/sommelier/cocktail molcolari  
**Settore Turistico:** settore alberghiero ed extralberghiero-consulenze//Insegnamento: IPSSCOA, centri di formazione professionali, corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento. Presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale. **Settore trasporti** PCO (professional couden organizer). Hostess-accoglienza-assistenza-agenzia di viaggio

**Università:** tutte le facoltà

Progetti extracurricolari

- Settore professionalizzante
- PON- POR
- Creativi
- Recupero di abilità di base (ripetizioni di gruppo)
- Progetto ERASMUS plus
- Sportello ascolto genitori, alunni e docenti
- Corso Pasticceria - Corso Arte Bianca a.s. 2018/19
- Corso Sommelier
- Progetto ASI in collaborazione con la MSC

A cura  
della Web Designer  
**Prof.ssa Rosa Celentano**

