



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. di 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. di 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. di servizi di accoglienza strutture ricettive laboratorio di sala e vendita laboratorio di cucina
---------	---

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

a conclusione del 3° anno è possibile conseguire la qualifica regionale di operatore della ristorazione: sala e bar preparazione pasti e operatore della promozione ed accoglienza turistica

sbocchi professionali

Settore Enogastronomia e Sala e vendita: ristorazione commerciale-ristorazione industriale-consulenze/*Insegnamento:* IPSSOEA, centri di formazione professionale, corsi di cucina, corsi di sala/bar/sommelier/coktail molcolari
Settore Turistico: settore alberghiero ed extralberghiero-consulenze/*Insegnamento:* IPSSOEA, 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. 201
- Corso Sommelier
- Progetto ASI in collaborazione con la MSC

A cura della Web Designer Prof.ssa Rosa Celentano

