**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

Questa figura professionale 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.

**Nella filiera dell’Enogastronomia:**

* agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agro-alimentari;
* integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;
* opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, sia individuando le nuove tendenze Eno-gastronomiche.

**Nella filiera dell’Ospitalità Alberghiera:**

* svolge attività operative e gestionali funzionali all’Amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei Servizi.

**Il quadro orario settimanale prevede 32 ore.**

|  |
| --- |
| **Materie Area Comune** |
| Lingua e letteratura italiana |
| Lingua inglese |
| Storia |
| Matematica |
| Diritto ed economia |
| Scienze integrate (scienze della terra e biologia) |
| Scienze motorie e sportive |
| Religione cattolica o attività alternative |

|  |
| --- |
| **Materie Area di indirizzo (classi prime e seconde)** |
| Seconda lingua straniera |
| Scienze degli alimenti |
| Scienze integrate (Fisica) |
| Scienze integrate (Chimica) |
| Laboratorio di servizi eno-gastronomici/cucina |
| Laboratorio di servizi eno-gastronomici/sala bar e vendita |
| Laboratorio di servizi accoglienza turistica |

|  |
| --- |
| **Materie Area di indirizzo (classi terze, quarte e quinte)** |
| Seconda lingua straniera |
| Scienza e cultura dell'alimentazione |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva |
| Laboratorio di servizi eno-gastronomici/cucina |
| Laboratorio di servizi di ospitalità/sala bar e vendita |
| Laboratorio di servizi accoglienza turistica |
| Tecniche di comunicazione |

**Allegato a questa pagina trovate un documento estratto dal POF con i dettagli sui vari percorsi formativi.**

**Video presentazione per settore alberghiero**: