

Profilo dello Studente Tecnico per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- Ha competenze tecniche, nella gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

PRESENTA TRE ARTICOLAZIONI:

- **ENOGASTRONOMIA:** Il diplomato opera nel settore **CUCINA**, è in grado di intervenire nella valorizzazione, conservazione, produzione, trasformazione dei prodotti enogastronomici.

- **SERVIZI SALA E VENDITA:**

Il diplomato opera nel settore **ENOGASTRONOMICO**, è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita e servizi enogastronomici.

- **ACCOGLIENZA TURISTICA:** Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela; di progettare prodotti turistici che valorizzino il territorio.

NUOVA IDENTITÀ'

ISTITUTO PROFESSIONALE

*"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"*

*L'Istituto "L.G.M. Columella" DAL 2000
comprende:*

L'Istituto Professionale Alberghiero



I.I.S.S. - "L. G. M. COLUMELLA"
sez. Alberghiero
succ. Via Vecchia Copertino
LECCE - info 0832/352896

SEDE CENTRALE

Via S.Pietro in Lama Km 1 - LECCE

Tel.: 0832359812

Fax: 0832359642

Sito web: www.istitutocolumella.it

E-mail: segreteria@istitutocolumella.it

F/S Orientamento Prof. Cosimo Sicuro

I.I.S.S.

"L. G. M. COLUMELLA"

ISTITUTO PROFESSIONALE

PER I SERVIZI

ALBERGHIERI E

DELLA RISTORAZIONE

LECCE

Dirigente Scolastico

(Prof. Walter Livraghi)



Via S.Pietro in Lama Km 1
LECCE

Tel.: 0832359812

Fax: 0832359642

Sito web:

www.istitutocolumella.it

*La nuova identità
degli Istituti
Professionali
Alberghieri*

NUOVA STRUTTURA -



ARTICOLAZIONE
RICEVIMENTO E
ACCOGLIENZA TURISTICA



I NUOVI
ISTITUTI PROFESSIONALI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

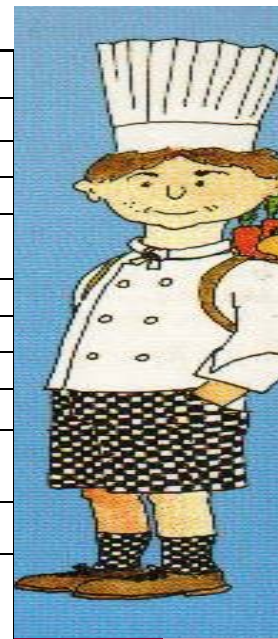
PRIMO BIENNIO	SECONDO BIENNIO	ULTIMO ANNO
Attuali 1 [^] e 2 [^] classi	3 [^] e 4 [^] classe	Attuali 5 [^] classi



ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA
SALA/BAR E VENDITA



ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA
CUCINA E PASTICCERIA



Materie area di Indirizzo

MATERIE	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
SCIENZE INTEGRATE - FISICA	2				
SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA		2			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTR. CUCINA	4 ^o	4			
LABORAT. SERVIZI ENOGASTR. SALA/BAR	4 ^o	4 ^o			
LABOR. SERV. ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3 ^o			
SECONDA LINGUA FRANCESE	2	2	3	3	3
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE			4	3	3
LABORATORIO DI CUCINA / SALA/BAR / RICEVIMENTO TECN. COMUNICAZIONE			6+2 6	4+2 4+2	4+2 4+2
DIRITTO TECN. AMMINISTR.STRUTTURE RICETTIVE			4	5	5
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	12	12	17	17	17

Materie area comune

MATERIE	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	2	2	2	2	2
SCIENZE DELLA TERRA - BIOLOGIA	2	2	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	20	20	15	15	15

