

Photogallery



I Progetti

- Le arti bianche
- Un' esperienza di scuola superiore: orientarsi tra teoria e pratica
- La lavorazione del cioccolato
- La lavorazione delle carni
- Cake Design- addetto alla lavorazione dello zucchero e dei dolci
- L'ora di bar
- Cucina che passione

RIAL
RETE ISTITUTI ALBERGHIERI LAZIO

RE-NA-I-A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

I.I.S. CESARE BARONIO

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"CESARE BARONIO"**
Sede Unica: Via Ariosto, 1 - Sora (FR)
Tel. 0776.83 12 84
email fris027009@istruzione.it
Codice Meccanografico Istituto: FRIS027009



**INDIRIZZO
PROFESSIONALE
ALBERGHIERO**

<https://iisbaronio.edu.it>

Ore e Materie

ENOGASTRONOMIA					
MATERIE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3	3	3	3	3
Geografia Generale ed Economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Biologia e Scienze della Terra)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	-	-	4	5	5
Lab. di Servizi Enogastronomici - Sett. CUCINA	2	2	6*	4*	4
Lab. di Servizi Enogastronomici - Sett. SALA E VENDITA	2	2	-	2	2
Lab. di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	-	-	-
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4*	3*	3
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32

Indirizzo Professionale per SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Al termine del primo biennio comune
è possibile la scelta fra:

ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA

Il diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

ENOGASTRONOMIA: SETTORE SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
- valorizzare i prodotti tipici.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di:

- gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Sbocchi Professionali

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	TECNICO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Ristorazione commerciale:	Settore alberghiero ed extralberghiero:
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina d'albergo - Ristorante - Trattoria - Osteria - Pizzeria - Pub - Bistrot - Brasserie - Spaghetterie - Grill-room - Steak-house - Ristorazione d'asporto - Self-service - Centri della salute 	<ul style="list-style-type: none"> - Reception - Portineria - Cassa - Segreteria - P.R. - Animazione Turistica
Ristorazione industriale:	Settore turistico:
<ul style="list-style-type: none"> - Mensa aziendale: scolastica, universitaria, ospedaliera - Centri di preparazione pasti - Ristorazione su aerei, navi e treni - Organizzazione e preparazione banchetti - Gestione di ville per ricevimenti 	<ul style="list-style-type: none"> - Tour operators - Agenzia di viaggi - Enti pubblici turistici (APT-IAT-ENIT ecc.) - Enti di promozione ed informazione turistica privati - Guida turistica - Accompagnatore turistico - Interprete turistico
Consulenze:	Consulenze:
<ul style="list-style-type: none"> - Alberghi - Ristoranti - Industrie alimentari - Industrie di attrezzature - Food and beverage manager 	<ul style="list-style-type: none"> - Alberghi e strutture extralberghiere - Agenzie di viaggi - Istituti alberghieri - Centro congressi - Fiere
Insegnamento:	Insegnamento:
<ul style="list-style-type: none"> - I.P.S.E.O.A. - Centri di formazione professionale - Corsi di cucina privati - Presentazioni di nuovi prodotti alimentari - Dimostrazioni di nuove attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> - I.P.S.E.O.A., - Centri di formazione professionale - Corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento - Presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale

