

MATERIA DI AREA COMUNE	I Biennio		II Biennio		V Anno
	1° Anno	2° Anno	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	1	1
Lingua straniera: Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate: Scienze della Terra	2				
Scienze integrate: Biologia		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
MATERIA DI INDIRIZZO					
Seconda lingua straniera: Francese	2	2	3	3	3
Scienze degli alimenti	2	2			
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Cucina	2	2			
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Sala e Vendita	2	2			
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Accoglienza Turistica	2	2			
Scienze integrate: Fisica					
Scienze integrate: Chimica					
Geografia Economica	1	1			
T.I.C.	2	2			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			4	4	4
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Cucina			7	6	6
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Sala e Vendita				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			4	4	4
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Cucina				2	2
Lab. di servizi Enogastronomici: Sett. Sala e Vendita			7	6	6
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	2	2
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			4	5	5
Tecniche di comunicazione				2	2
Lab. di servizi Enogastronomici: Acc. Turistica			7	6	6
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

INDIRIZZO PROFESSIONALE PER SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

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 valorizzano le risorse del territorio.

SBOCCHI PROFESSIONALI

TECNICO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	TECNICO DEI SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA
Ristorazione commerciale:	Settore alberghiero ed extralberghiero:
<ul style="list-style-type: none"> • Cucina d'albergo • Ristorante • Trattoria • Pizzeria • Bistrot - Brasserie • Spaghetterie • Grill-room - Steak-house • Ristorazione d'asporto • Self-service • Centri della salute 	<ul style="list-style-type: none"> • Reception • 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
CHEF 4.0	
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alimentare • Filiera produttiva sostenibile • Qualità e sicurezza dei prodotti 	

SETTIMANA CORTA (SABATO LIBERO)





NOVITÀ 2023/2024

VASCA ACQUAPONICA

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



RETE ISTITUTI ALBERGHIERI LAZIO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
 "CESARE BARONIO"
 Sede Unica: Via Ariosto, 1 Sora - (FR)
 Tel. 0776 831284
 e-mail: fris027009@istruzione.it
 Codice Meccanografico Istituto: FRIS027009



INDIRIZZO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

<https://iisbaronio.edu.it>