



## 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



I.I.S.  
CESARE  
BARONIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"CESARE BARONIO"

Sede Unica: Via Ariosto, 1 Sora - (FR)

Tel. 0776 831284

e-mail: [fris027009@istruzione.it](mailto:fris027009@istruzione.it)

Codice Meccanografico Istituto: FRIS027009



INDIRIZZO  
PROFESSIONALE  
ALBERGHIERO

<https://iisbaronio.edu.it>

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.

## SETTIMANA CORTA (SABATO LIBERO)



## SBOCCHI PROFESSIONALI

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