Istituto Professionale

Servizi per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'alimentazione, la cucina e le esercitazioni laboratoriali specifiche offrono un'opportunità di formazione specifica senza eguali. L'articolazione Enogastronomia o Servizi di Sala e di Vendita si intrecciano per promuovere una preparazione completa e varia.

L'enogastronomia, l'alimentazione e i laboratori dedicati promuovono una formazione professionalizzante e tecnica volta anche alla gestione ed amministrazione delle attività del settore.

Lo studio delle Lingue amplia gli orizzonti di crescita personale e offre opportunità di confronto e potenziamento interdisciplinare.



Sin dai primi approcci il mondo dell'alimentazione, della cucina e degli altri insegnamenti caratterizza un percorso di crescita formativa volta alla creazione di una professione; attività in aziende del territorio offrono la possibilità di conoscere ed analizzare la realtà locale. Incontri e gemellaggi con località differenti permettono di conoscere nuove dinamiche ed ampliare la visione di insieme che la formazione offre in questo settore.

PROFILO DI USCITA

Professionista della filiera enogastronomica e dell'ospitalità alberghiera; organizza, gestisce ed attua servizi rivolti al cliente sia esso in ambito turistico che alimentare.

PECULIARITA'

In un territorio ricco di opportunità questo indirizzo trova terreno fertile per offrire spunti e prodotti locali; l'opportunità di vivere l'ambiente alberghiero nella sua totalità e complessità è lo stimolo per una crescita professionale.

LINGUE STRANIERE

Lo studio di due Lingue Straniere promuove uno sguardo sul mondo ampio e vario, il tutto completato dall'approccio alla microlingua specifica per l'indirizzo di studio.

ORE SETTIMANALI

Quinquennio organizzato su 32 ore settimanali

LABORATORI

Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e vendita, Laboratorio Accoglienza.

PCTO

Conoscere, analizzare e potenziare la crescita enogastronomica e di accoglienza turistica nella realtà locale.

COSA STUDIAMO

Materia	1° Anno	2°Anno	3°Anno	4°Anno	5°Anno
IRC	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Seconda lingua straniera (tedesco o francese)	2	2	-	-	-
Storia	1	1	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Laboratorio accoglienza turistica	2	2			
Laboratorio enogastronomia	5	5	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienze Integrate: Chimica	2	-	-	-	-
Scienze Integrate: Scienze della terra e biologia	-	1	-	-	-
Tecnologie informatiche	1	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"					
Lab. di servizi enogastronomici: settore cucina	-	-	5	7	6
Lab. di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	-	-	2	-	-
Seconda lingua straniera	-	-	3	3	3
ARTICOLAZIONE: "Servizi di SALA e di VENDITA"					
Lab. di servizi enogastronomici: settore cucina	-	-	2	-	-
Lab. di servizi enogastronomici: settore sala e vendita	-	-	5	7	5
Seconda lingua straniera	-	-	3	3	4
Totale ore settimanali	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**



CONTATTI

Sede di Agordo - Via Insurrezione 19/A - 32021 Agordo BL
Tel 0437/62015 Fax 0437/63360
Sede di Falcade - Convitto Via Trieste 25 - 32020 Falcade BL
Tel 0437/507182 Fax 0437/507104
E-mail Istituto: blis00600e@istruzione.it
E-mail Orientamento: orientamento@follador.edu.it
Sito: www.follador.bl.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE