

**IPSEOA (Professionale per i servizi di Enogastronomia e Ospitalità
 Alberghiera) ARTICOLAZIONE Cucina e ARTICOLAZIONE Sala e vendita**

MATERIE	1 Anno	2 Anno	3 Anno	4 Anno	5 Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X	X
STORIA & GEOGRAFIA	X	X	-	-	-
STORIA	-	-	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X	X	X
2° LINGUA SPAGNOLA 2° LINGUA FRANCESE	X	X	X	X	X
DIRITTO ED ECONOMIA	X	X	-	-	-
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	X	X	X
MATEMATICA	X	X	X	X	X
SCIENZE INTEGRATE	X	X	-	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	X	-	-	-
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	X	X	X
LABORATORIO DI CUCINA	X	X	X*	X*	X*
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	X	X	X**	X**	X**
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	-	-	-
TIC - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	X	X	-	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X	X	X

* STAGE FORMATIVO OBBLIGATORIO TOT 210 ORE DA SVOLGERE NELLA STRUTTURA RISTORATIVA

** STAGE FORMATIVO OBBLIGATORIO TOT 210 ORE DA SVOLGERE NELLA STRUTTURA RISTORATIVA

IPSEOA (Professionale per i servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera) ARTICOLAZIONE **ACCOGLIENZA TURISTICA**

MATERIE	1 Anno	2 Anno	3 Anno	4 Anno	5 Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X	X	X
STORIA & GEOGRAFIA	X	X	-	-	-
STORIA	-	-	X	X	X
LINGUA INGLESE	X	X	X	X	X
2° LINGUA SPAGNOLA 2° LINGUA FRANCESE	X	X	X	X	X
DIRITTO ED ECONOMIA	X	X	-	-	-
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	X	X	X
MATEMATICA	X	X	X	X	X
SCIENZE INTEGRATE	X	X	-	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	X	-	-	-
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X	X	X
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	-	X	X
LABORATORIO DI CUCINA	X	X	-	-	-
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	X	X	-	-	-
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	X	X	X*	X*	X*
TIC - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	X	X	-	-	-
ARTE E TERRITORIO	-	-	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X	X	X

*** STAGE FORMATIVO OBBLIGATORIO TOT 210 ORE DA SVOLGERE NELLA STRUTTURA RICETTIVA**