

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PROFILO: PASTICCERIA ARTIGIANALE - TRIENNIO -

<i>Discipline di Area Generale</i>	<i>3° anno</i>	<i>4° anno</i>	<i>5° anno</i>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
Totale ore di area generale	14	14	14
<i>Discipline di Indirizzo</i>			
Inglese Tecnico	1	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3 *	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio di cucina - Pasticceria	7 (+1+1)*	5 (+1)*	5 (+1)*
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Laboratorio di Sala e Vendita	-	2	2
Totale ore di Indirizzo	18	18	18
Totale	32	32	32
Compresenze			
Francese con Laboratorio di pasticceria	1*		
Scienze degli Alimenti con Laboratorio di cucina – pasticceria	1	1	1
Totale ore di compresenza nel triennio 132			