

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