

QUADRO ORARIO NUOVI PROFESSIONALI
INDIRIZZO "ENOGASTRONOMICO e OSPITALITA' ALBERGHIERA"

DECLINAZIONE: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

“ADDETTO ALLA RISTORAZIONE: PRODUZIONE E SERVIZI DI SALA E VENDITA”

CODICE ATECO: I56

Visti:

- il D.Lgs. 61/2017 (a partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/19)
- il Decreto Interministeriale n. 92 del 24/05/18
- il Decreto Direttoriale n. 1400 del 25 settembre 2019 (Linee guida)
- il D.I. n. 32 del 29 aprile 2011
- il Decreto Ministeriale n. 33 del 12 giugno 2020- Allegato 3G

DISCIPLINE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO						
INSEGNAMENTI		Biennio Unitario		Triennio		
		1^G ENO	2^G ENO	3^G ENO	4^G ENO	5^G ENO
Area generale (comune)	Italiano (A012)	4	4	3*	4	4
	Inglese (AB24)	3	3	3*	2	2
	Matematica (A026)	4	4	3	3	3
	Geografia (A012 – A021)	1	1	-	-	-
	Storia (A012)	1	1	2	2	2
	Diritto ed economia (A046)	2	2	-	-	-
	Scienze motorie (A048)	2	2	2	2	2
	RC o attività alternative	1	1	1	1	1
	Totale ore Area generale	18	18	14	14	14
Area d'indirizzo	Francese (AA24)	2	2	3	3	3
	Scienze integrate (A050)	2	2	-	-	-
	TIC (A041)	2 (2h B16)	2 (2h B16)	-	-	-
	Scienza degli alimenti (A031)	2 (2h B20)	2 (2h B20)	-	-	-
	Lab. servizi enogastron. - Cucina (B20)	2	2	-	-	-
	Lab. dei servizi enog. - Bar-sala e vendita (B21)	2	2	-	-	-
	Lab. dei servizi di Accoglienza turist.(B19)	2 (2h B16)	2 (2h B16)	-	-	-
	Scienza e cultura dell'alimentazione A031	-	-	3 (1h B20) (1h B21)	3 (1h B20)	5 (1h B20)
	Laboratorio enogastron. Cucina (B20)	-	-	4	5	3
	Laboratorio enogas. Bar-Sala e vendita (B21)	-	-	4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative (A045)	-	-	4	4	4
	Totale ore Area Indirizzo	14 +6	14 +6	18 +2	18 +1	18 +1
TOTALE ORE SETTIMANALI		32	32	32	32	32

Note

1. Le ore con asterisco sono quelle coinvolte nell'AUTONOMIA (20%). Nello specifico viene tolta n. 1 ora all'insegnamento Italiano a favore dell'insegnamento Inglese.
2. Tra parentesi tonda in blu sono indicate le ore in codocenza.
3. L'insegnamento "Scienze integrate" corrisponde alle discipline Scienze della terra e Biologia, Chimica e laboratorio.
4. Al Biennio, le ore di "Servizi enogastronomici" vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel "Settore cucina" e nel "Settore Sala e vendita" operando ciascun settore con il rispettivo Insegnante Tecnico Pratico titolare.