

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PASTI

Conseguimento di una qualifica professionale attraverso un percorso della durata di 3 anni

Quadro Orario

Discipline	1° anno	2° anno	3° anno
AREA GENERALE			
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	1	1	1
Lingua inglese	2	2	2
Diritto ed economia	2	2	-
Matematica	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Scienze integrate	1	1	-
Scienza degli alimenti	4	4	4
Seconda lingua straniera	2	2	2
Lab. cucina (in compresenza con sala e vendita)	12	12	12
Diritto e tecn. amm. struttura ricettiva	-	-	3
TOT. ORE SETTIMANALI	32	32	32
Ore di Alternanza Scuola-Lavoro annuali	160	320	320

Il primo anno l'alternanza Scuola-Lavoro verrà svolta con visite aziendali, project work in presenza e commesse aziendali.

Il secondo e terzo anno, invece, l'alternanza Scuola-Lavoro verrà svolta in impresa e in assetti produttivi reali, anche con il tramite di Scuola Impresa.