



primo biennio	1° anno	italiano storia inglese francese diritto matematica geografia scienze degli alimenti scienze della terra fisica scienze motorie e sportive religione tic lab. sala e vendita lab. cucina lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive		
	2° anno	italiano storia inglese francese diritto matematica scienze degli alimenti biologia chimica scienze motorie e sportive religione lab. sala e vendita lab. cucina lab. di servizi di accoglienza strutture ricettive tic		
		Articolazione Accoglienza Turistica	Articolazione Sala e Vendita	Articolazione Enogastronomia

secondo biennio	3° anno	italiano matematica storia inglese francese diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione scienze motorie e sportive religione		
	4° anno	italiano matematica storia inglese francese diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione scienze motorie e sportive religione		
		lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive	laboratorio di sala e vendita	laboratorio di cucina
		tecniche di comunicazione*		
		lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive	laboratorio di sala e vendita	laboratorio di cucina
	5° anno	italiano matematica storia inglese francese diritto e tecniche amministrative scienze e cultura dell'alimentazione scienze motorie e sportive religione		
		tecniche di comunicazione*		
		lab. dei servizi di accoglienza strutture ricettive	laboratorio di sala e vendita	laboratorio di cucina

* materia di studio per l'articolazione **Accoglienza Turistica**

Al 3° anno è possibile conseguire la qualifica regionale di:
Operatore della ristorazione: sala e bar, preparazione pasti.
Operatore della promozione ed accoglienza turistica

sbocchi professionali

Settore Enogastronomia e Sala e vendita: ristorazione commerciale-ristorazione industriale-consulenze/*Insegnamento:* IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina, corsi di sala/bar/sommelier/cocktail molcolari
Settore Turistico: settore alberghiero ed extralberghiero-consulenze/*Insegnamento:* IPSEOA, centri di formazione professionali, corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento. Presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale. Settore trasporti PCO (professional cousep organizer). Hostess-accoglienza-assistenza-agenzia di viaggio

Università: tutte le facoltà

A cura della Web Designer Prof.ssa Rosa Celentano

- Settore professionalizzante
- PON- POR
- Percorsi conseguimento certificazione linguistica
- Recupero di abilità di base (ripetizioni di gruppo)
- Progetto ERASMUS plus
- Sportello ascolto genitori, alunni e docenti
- Corso Pasticceria - Corso Arte Bianca a.s. 2019/20
- Corso Sommelier
- ASI all'estero



Nuovo indirizzo di studio:
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



Pesca commerciale e produzione ittiche

CORSI SERALI

Progetti extracurricolari