

**IP17 – Enogastronomia e ospitalità alberghiera
IPSSAR “G. MARCHITELLI” di Villa Santa Maria (CH)**

QUADRI MINISTERIALI – BIENNIO

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI 1188 ore corrispondenti a 18 ore settimanali			
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	132
		Diritto e economia	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	66

AREA DI INDIRIZZO 924 ore corrispondenti a 14 ore settimanali			
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate	99/132
		TIC	99/132
		Scienza degli alimenti	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina *	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar- sala e vendita *	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	132/165
di cui in compresenza con ITP 396 ore pari a 6 ore settimanali per anno			

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32
(organizzazione delle classi in squadre)

**IP17 – Enogastronomia e ospitalità alberghiera
IPSSAR “G. MARCHITELLI” di Villa Santa Maria (CH)**

QUADRI MINISTERIALI - TRIENNIO

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI 462 ore corrispondenti a 14 ore settimanali			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua italiana	132	132	132
Lingua inglese	66	66	66
Storia	66	66	66
Matematica	99	99	99
Scienze motorie	66	66	66
IRC o attività alternative	33	33	33

AREA DI INDIRIZZO 594 ore corrispondenti a 18 ore settimanali			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e Vendita	0/231	0/198	0/165
Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
di cui in compresenza 132 ore pari a 4 ore settimanali nel triennio			

** Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

**IP17 – Enogastronomia e ospitalità alberghiera
IPSSAR “G. MARCHITELLI” di Villa Santa Maria (CH)**

BIENNIO QUADRI ORARIO

Area Generale – 18 ore a settimana				
Assi culturali	Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno	Monte ore di riferimento
Asse di linguaggi	Italiano	4	4	7
	Inglese	3	3	
Asse matematico	Matematica	4	4	4
Asse storico sociale	Storia	1	2	4
	Geografia	1		
	Diritto	2	2	
Scienze motorie	Scienze motorie	2	2	2
RC o alternativa	RC o alternativa	1	1	1

Area di Indirizzo – 14 ore a settimana				
Assi culturali	Insegnamenti	Primo anno	Secondo anno	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	Francese	1	2	3
Asse scientifico tecnologico professionale	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia; Chimica; Fisica)	2	2	4
	TIC	2	1	3
	Alimentazione	2	2	4
	Cucina	3	2	5
	Sala	2	3	5
	Accoglienza	2	2	4

Classi in squadra				
	Cucina *	2 con Sala + 1 Sala°	2 con Sala+ 1 Sala°	
	Sala *	2 con Cucina+ 1 Cucina°	2 con Cucina+ 1 Cucina°	

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32 (organizzazione delle classi in squadre)

Compresenze – 6 ore a settimana				
	Lab Acc.	2 con TIC	1 con TIC 1 Scienze degli Alimenti	
	Lab sala	1 con Scienze Integrate	1 con Scienze Integrate 1 con Cucina°	
	Cucina	2 con Alimentazione 1 con Sala°	1 Scienze degli Alimenti 1 con Chimica	
° nelle ore di compresenza Cucina/Sala del primo anno e Sala/Cucina del secondo anno è di fatto operativa l'organizzazione della classi in squadre.				

**IP17 – Enogastronomia e ospitalità alberghiera
IPSSAR “G. MARCHITELLI” di Villa Santa Maria (CH)**

TRIENNI QUADRI ORARIO

Area Generale – 14 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

Percorso Enogastronomia – Codice Ateco I 56: 56.10.11 Ristorazione con somministrazione – 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto – 56.21.00 Catering per eventi, banqueting – 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio enogastronomia cucina	1 Cuc/Alime. 1 Cuc/Franc.	1 Cuc/Alime.	1 Cuc/Alime.

Percorso Sala e Vendita – Codice Ateco I 56 – 56.10 – 56.21 - 56.30

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Laboratorio enogastronomia cucina		2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	1 Sala/Alime. 1 Sala/Franc.	1 Sala/Alime.	1 Sala/Alime.

Percorso Accoglienza Turistica – Codice Ateco I 55 – N 79

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
Inglese tecnico		1	1
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Arte e Territorio	2	2	3

Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio di Accoglienza turistica	2 Acc/Arte e Ter.	1 Acc/Arte e Ter.	1 Acc/Arte e Ter.

Percorso profilo misto Pasticceria/Cucina – Codice Ateco I 56 – C 10

Area di indirizzo – 18 ore a settimana			
Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio Arte bianca e pasticceria	5	4	4
Laboratorio Enogastronomia cucina	3	3	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		1	1
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

Presenze – 4 ore a settimana nel triennio			
Laboratorio enogastronomia cucina	1 Cuc/Alime.		
Laboratorio Arte Bianca e pasticceria	1 Past/Franc.	1 Past/Alime.	1 Past/Alime.