

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

**QUADRI MINISTERIALI – BIENNIO**

<b>AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI 1188 ore corrispondenti a 18 ore settimanali</b>			
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>Monte ore Biennio</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>Monte ore di riferimento</b>
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

<b>AREA DI INDIRIZZO 924 ore corrispondenti a 14 ore settimanali</b>			
<b>ASSI CULTURALI</b>	<b>Monte ore Biennio</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>Monte ore di riferimento</b>
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
<b>di cui in compresenza con ITP 396 ore pari a 6 ore settimanali per anno</b>			

(\*) 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**

<b>AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI</b> 462 ore corrispondenti a 14 ore settimanali			
<b>Insegnamenti</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
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

<b>AREA DI INDIRIZZO</b> 594 ore corrispondenti a 18 ore settimanali			
<b>Insegnamenti</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
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
<b>di cui in compresenza 132 ore pari a 4 ore settimanali nel triennio</b>			

\*\* 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	align="center">7
	Inglese	3	3	
Asse matematico	Matematica	4	4	4
Asse storico sociale	Storia	1	2	align="center">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**

<b>Area Generale – 14 ore a settimana</b>			
<b>Insegnamenti</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
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**

<b>Area di indirizzo – 18 ore a settimana</b>			
<b>Insegnamenti</b>	<b>3 anno</b>	<b>4 anno</b>	<b>5 anno</b>
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

<b>Compresenze – 4 ore a settimana nel triennio</b>			
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.